CE1000 / CE1000T

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 1 2011-09-28 4:21:10

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 2 2011-09-28 4:21:11

(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 3 2011-09-28 4:21:14

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 4 2011-09-28 4:21:16

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only)	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 5 2011-09-28 4:21:17

ENGLISH

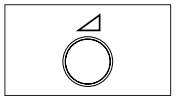
CONTENTS

Using this instruction booklet....2
Important safety information....2
Legend for symbols and icons....2
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy....2
Important safety instructions....3
“Quick” look-up guide....6
Oven....7
Control panel....8
Accessories....8
Installing your microwave oven....9
Setting the time....9
Checking that your oven is operating correctly....10
How a microwave oven works....10
What to do if you are in doubt or have a problem....11
Cooking/Reheating....12
Power levels and time variations....12
Stopping the cooking....13
Adjusting the cooking time....13
Using the auto cook feature....13
Auto cook settings....14
Using the auto reheat feature....15
Auto reheat settings....15
Using the power defrost feature....16
power defrost settings....16
Using the cafeteria feature....17
Using the crust plate (CE1000T)....18
Cafeteria settings....18
Crust plate settings (CE1000T)....19
Cooking by convection....20
Grilling....21
Multistage cooking....22
Fast preheating the oven....23
Choosing the accessories....23
Combining microwaves and the grill....24
Combining microwaves and convection....24
Using the deodorize feature....25
Safety-locking your microwave oven....25
Switching the beeper off....25
Cookware guide....26
Cooking guide....27
Cleaning your microwave oven....37
Storing and repairing your microwave oven....37
Technical specifications....38

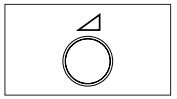
“QUICK” LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

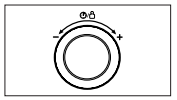
1. Place the food in the oven.
Press the **Microwave** (⊿) button.



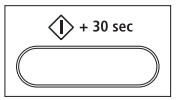
2. Press the **Microwave** (⊿) button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



4. Press **Start** (⏀) button.

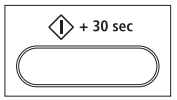


Result: Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

I want to add an extra 30 seconds.

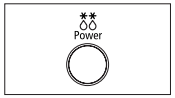
Leave the food in the oven.
Press **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



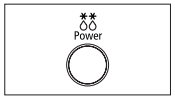
CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 6 2011-09-28 4:21:18

I want to defrost some food.

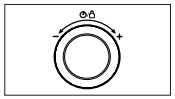
1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** (Power) button.



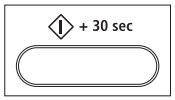
2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (Power) button, until the desired food category is selected.



3. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



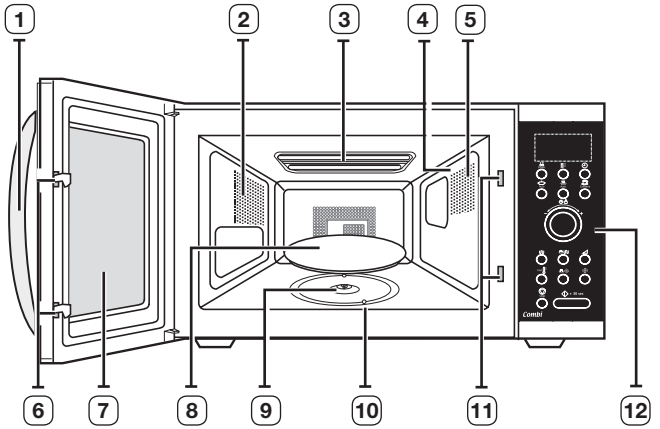
4. Press **Start** (◊) button.



Result: Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

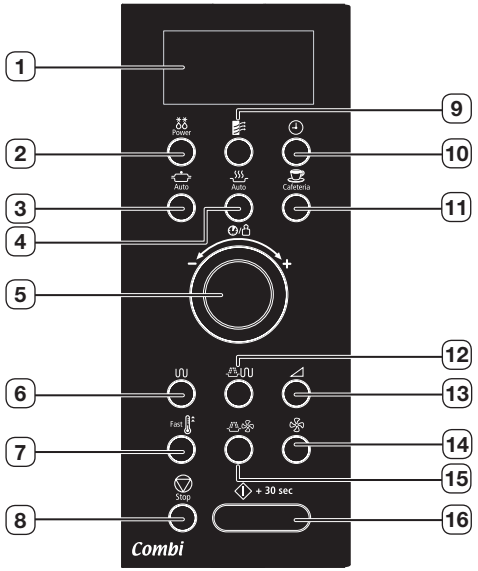
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. HEATING ELEMENT
4. WATER BOWL HOLDER
5. VENTILATION HOLES
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 7 2011-09-28 4:21:18

CONTROL PANEL

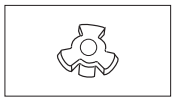


1. DISPLAY
2. POWER DEFROST FEATURE BUTTON
3. AUTO COOK FEATURE BUTTON
4. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON
5. DIAL KNOB (Cook time, Weight and Serving size)
6. GRILL BUTTON
7. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON
8. STOP/CANCEL BUTTON
9. DEODORIZE BUTTON
10. CLOCK SETTING BUTTON
11. CAFETERIA COOK BUTTON
12. MICROWAVE+GRILL BUTTON
13. MICROWAVE BUTTON
14. CONVECTION BUTTON
15. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
16. START/+30S BUTTON

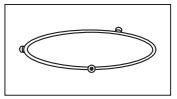
ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

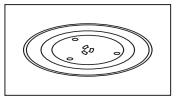
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose: The coupler rotates the turntable.



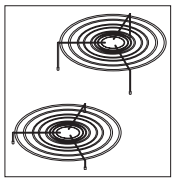
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



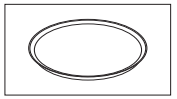
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



5. **Crusting plate,** to be placed on the turntable.(only CE1000T)
   Purpose: The crusting plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.

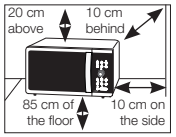


CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 8 2011-09-28 4:21:19

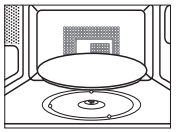
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

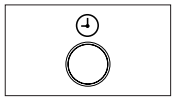
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

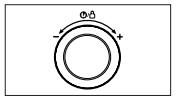
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. **To display the time in the...** / **Then press the Clock button...**

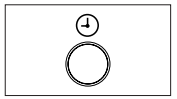
12-hour notation	Once
24-hour notation	Twice



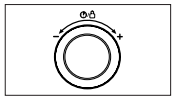
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



3. Press the **Clock** button.

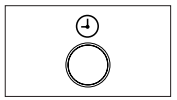


4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



ENGLISH

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 9 2011-09-28 4:21:19

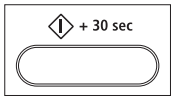
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to do if you are in doubt or have a problem” on the page 11.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start** (◊) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start** (◊) button the appropriate number of times.



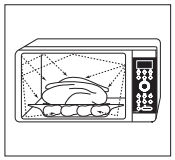
Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 10 2011-09-28 4:21:19

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - * Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - * Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E - 24" message indicates

- The "E - 24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E - 24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer serivice centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 11 2011-09-28 4:21:19

COOKING/REHEATING

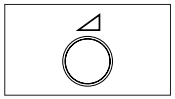
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

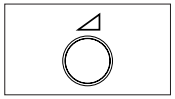
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave (⊿)** button.

   Result: The following indications are displayed: (microwave mode)

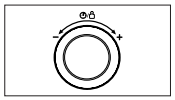


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave (⊿)** button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



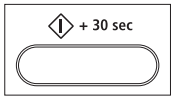
3. Set the cooking time by turning the **dial knob.**

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** (◊) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave (⊿)** button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave (⊿)** button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** (◊) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 12 2011-09-28 4:21:19

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start** (◊) button.
Completely	Press the **Stop** button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** button again.

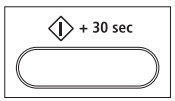
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start** (◊) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start** (◊) button six times.



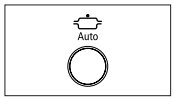
USING THE AUTO COOK FEATURE

The five Auto Cook (Auto) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the Dial knob.

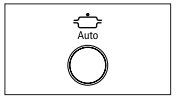
Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

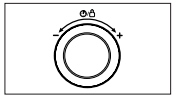
1. Press the **Auto Cook**(Auto) button.



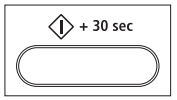
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook**(Auto) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (◊) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

ENGLISH

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 13 2011-09-28 4:21:20

AUTO COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill.
Programme no 5 is running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Fresh vegetables**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2.	**Peeled potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for cooking 500-750 g.
3.	**Roast fish**	200-300 g (1 pc) 400-500 g (1-2 pcs) 600-700 g (2 pcs)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high metal rack. Turn over, as soon as the beep sounds.
4.	**Chicken pieces**	200-300 g (1pc) 400-500 g (2pcs) 600-700 g (3pcs)	2-3 min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.
5.	**Roast beef/ Roast lamb**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 14 2011-09-28 4:21:20

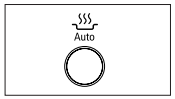
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat (Auto) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

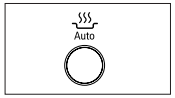
Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

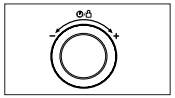
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (Auto) button once or more times.



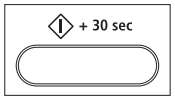
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (Auto) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start** (◊) button.



Result : The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Plated Meal (chilled)**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta).
2.	**Soup/sauce (chilled)**	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3.	**Frozen Pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Place one frozen pizza (-18°C) on the high rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.
4.	**Frozen Bread Rolls**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Put 2 to 6 frozen bread rolls (- 18°C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 15 2011-09-28 4:21:20

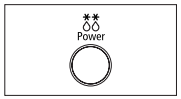
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The **Power Defrost** (Power) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread , cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

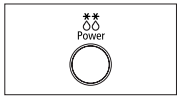
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

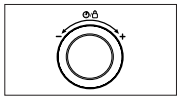
1. Press the **Power Defrost** (Power) button.



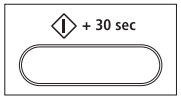
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the food weight by turning the **dial knob.**



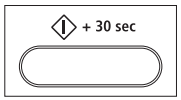
4. Press **Start** (◊) button.



Result:

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **Start** (◊) again to finish defrosting.



Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 32 for further details.

POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Meat**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	**Poultry**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	**Fish**	200-2000 g	20-60 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.

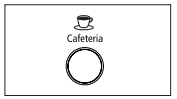
CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 16 2011-09-28 4:21:20

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4.	**Bread/ Cake**	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	**Fruit**	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

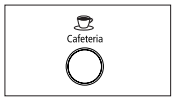
USING THE CAFETERIA FEATURE

With the Cafeteria( ) feature, the cooking time is set automatically. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

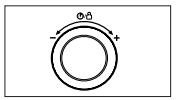
1. Press the **Cafeteria** ( ) button.



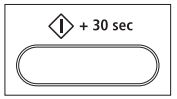
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** ( ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the food weight by turning the **dial knob.**



4. Press **Start** ( ) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

ENGLISH

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 17 2011-09-28 4:21:20

CAFETERIA SETTINGS

The following table presents Auto Programmes for Reheat of drinks and defrosting & warming frozen cake.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programme no. 1 use the microwave only mode. Programme no. 2 uses a combination of microwaves and convection mode.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Drinks (Coffee, milk, tea, water) (room temperature)**	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2.	**Poultry**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 mins	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

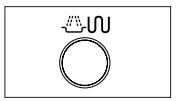
USING THE CRUST PLATE (CE1000T)

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from button side. Using the Samsung Crust plate helps to gain a crispy cookde result of your food.
The crust plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

Before using the crusting plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

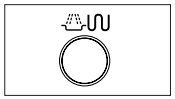
- Combination of convection (250 °C) and microwaves (600 W power level) or
- Combination of grill and microwaves (600 W power level)

1. Preheat the crust plate, as described above.
   - Use oven gloves at all times as the crust plate will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crust plate.
   - Do not place any recipients on the crust plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
4. Place the crust plate on the turntable or on the low rack in the microwave oven.
   - Never place the crust plate in the oven without the turntable.
5. Press the **Microwave +Grill** ( ) button.

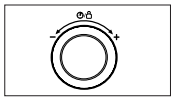


CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 18 2011-09-28 4:21:20

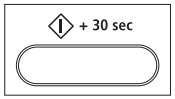
6. Select the power level by pressing the **Microwave +Grill** ( ) button.



7. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



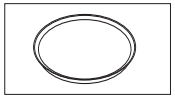
8. Press the **Start/+30s** button.



Result: Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

HOW TO CLEAN THE CRUSTING PLATE

The best way to clean the crusting plate is to wash it with hot water and detergent and then rinse if off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



As the crusting plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.
- Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

CRUST PLATE SETTINGS (CE1000T)

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with the 600W + Grill-function for 5 Min. and follow the times and instructions in the table.

Food	Quantity	Preheat time	Power	Cooking time
Bacon	4-6 slices (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3-4 min.
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.			
Grilled Tomatoes	200 g	3 min.	300 W+ Grill	3-4 min.
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.			
Omelette	300 g	3-4 min.	450 W+ Grill	3½-4½ min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Set crusty plate on high rack.			
Grilled Vegetables	250 g	3-4 min.	450 W+ Grill	7-8 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Set crusty plate on high rack.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 19 2011-09-28 4:21:21

Food	Quantity	Preheat time	Power	Cooking time
Frozen Mini Spring vRolls with topping	250 g	2-3 min.	1st stage: 300 W + 250°C	1st stage: 6-7 min.
			2nd stage: Grill only	2nd stage: 5-6 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Distribute spring rolls evenly on plate. Put plate on low rack.			
Frozen Pizza	300-400 g	4-5 min.	600 W+ Grill	6-8 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on high rack.			
Frozen Baguettes (frozen)	250 g	3-4 min.	300 W+ 200 °C	10-12 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put the two frozen baguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese). Put crusty plate on low rack.			
Chicken Nuggets (frozen)	250 g	4 min.	600 W+ Grill	6-7 min.
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put crusty plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.			

COOKING BY CONVECTION

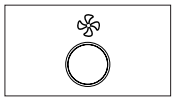
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 250 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheat the oven, see page 23.

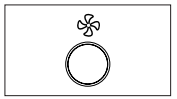
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

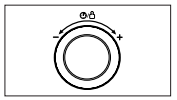
1. Press the **Convection** ( ) button.
   Result: The following indications are displayed:
   (convection mode)
   250 °C (temperature)



2. Press the **Convection** ( ) button once or more times to set the temperature.
   (Temperature : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

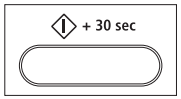


3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 20 2011-09-28 4:21:21

4. Press the **Start** (◇) button.



Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

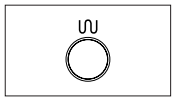
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.

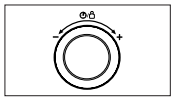
2. Press the **Grill** (⎍) button.



Result: The follwing indications are displayed:
⎍ (grill mode)

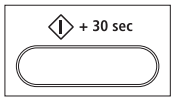
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the weight by turning the **dial knob**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start** (◇) button.



Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

ENGLISH

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 21 2011-09-28 4:21:21

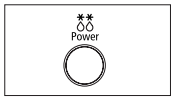
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection , Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

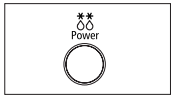
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages, However microwave can be used twice(at two different power levels).

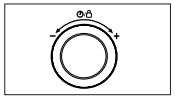
1. Press the **Power Defrost** (Power) button.



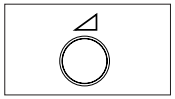
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button.



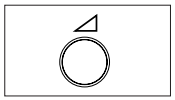
3. Set the weight by turning the **dial knob** the appropriate number of times (1800 g in the example).



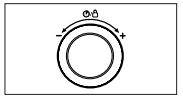
4. Press the **Microwave (⊿)** button.



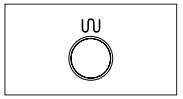
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave (⊿)** button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).



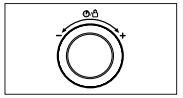
6. Set the weight by turning the **dial knob**. (30 minutes in the example).



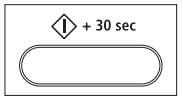
7. Press the **Grill** (⎍) button.



8. Set the weight by turning the **dial knob**. (15 minutes in the example).



9. Press **Start** (⏀) button.



Result: Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

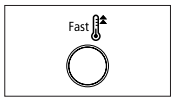
CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 22 2011-09-28 4:21:21

FAST PREHEATING THE OVEN

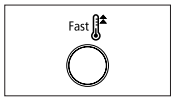
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven.
When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** (Fast) button.

   Result: The following indications are displayed:
   250 °C (temperature)

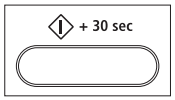


2. Press the **Fast Preheat** (Fast) button one or more times to set the temperature.



3. Press the **Start** (◊) button.

   Result: The oven is preheated to the requested temperature.



   - The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) In fast preheat mode at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

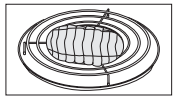
(displayed for 2 seconds)

   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

CHOOSING THE ACCESSORIES



Traditional convection cooking does require cookware.

You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 26.

ENGLISH

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 23 2011-09-28 4:21:22

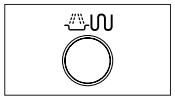
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

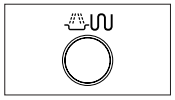
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

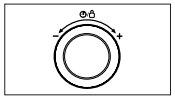
1. Press the **Microwave +Grill** ( ) button.
   Result: The following indications are displayed:
   (microwave & grill combi mode)
   600W (output power)



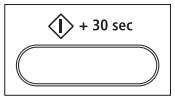
2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave +Grill** ( ) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).
   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by pressing the **dial knob.**
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** ( ) button.
   Result:
   - Combination cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

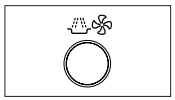
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

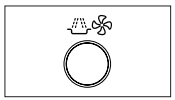
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door . Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

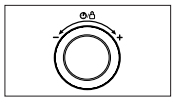
1. Press the **Microwave + Convection** ( ) button.
   Result: The following indications are displayed:
   (microwave & convection combi mode)
   600 w (output power : Switches to the following temperature mode in 2 seconds)
   250°C (temperature)



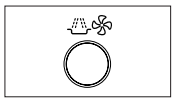
2. Select the temperature by pressing the **Microwave + Convection** ( ) button.
   (Temperature : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Set the cooking time by pressing the **dial knob.**
   - The maximum cooking time is 60 minutes.

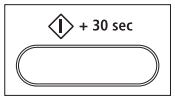


4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave + Convection** ( ) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100W).



CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 24 2011-09-28 4:21:22

5. Press the **Start** (◇) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200°C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

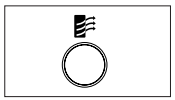
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.



The deodorization time has been specified as 5 minutes.

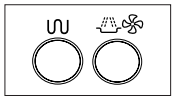
You can also adjust **Deodorize** time by pressing the +30s button.

The maximum deodorization time is 60 minutes.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

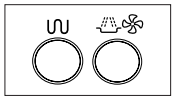
1. Press the **Grill** ( ) and **Microwave + Convection** ( ) buttons at the same time (about three second).



Result:

- The oven is locked.
- The follow indication is display “**L**”.

2. To unlock the oven, press the **Grill** ( ) and **Microwave + Convection** ( ) buttons again at the same time (about three second).

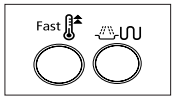


Result: The oven can be used normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

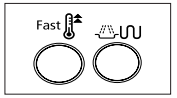
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Fast Preheat** (Fast) and **Microwave +Grill** ( ) buttons at the same time (about one second).



Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** (Fast) and **Microwave +Grill** ( ) buttons again at the same time (about three second).



Result: The oven can be used normally.

ENGLISH

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 25 2011-09-28 4:21:22

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use caution**

✗ **: Unsafe**

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 26 2011-09-28 4:21:22

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 27 2011-09-28 4:21:22

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 28 2011-09-28 4:21:23

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time.
We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 29 2011-09-28 4:21:23

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby.
Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Baby Food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3
	Instructions			
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 30 2011-09-28 4:21:23

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2
	Instructions			
	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3
	Instructions			
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3
	Instructions			
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3
	Instructions			
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3
	Instructions			
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3
	Instructions			
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2
	Instructions			
	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 31 2011-09-28 4:21:23

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
MEAT				
Minced Beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7-8		
POULTRY				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	1200 g	32-34		
FISH				
Fish Fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Fish	400 g	11-13		
FRUITS				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
BREAD				
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German Bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 32 2011-09-28 4:21:23

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 33 2011-09-28 4:21:23

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2
	Instructions			
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions			
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-
	Instructions			
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Instructions			
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions			
	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	8-10	-
	Instructions			
	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	6½-7½	-
	Instructions			
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	9-10	7-8
	Instructions			
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes			
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12
	Instructions			
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grilll	5-6	5½-6½
	Instructions			
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 34 2011-09-28 4:21:23

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
PIZZA				
Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-
	Instructions			
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes			
PASTA				
Frozen Lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-
	Instructions			
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
MEAT				
Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13
	Instructions			
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15
	Instructions			
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 35 2011-09-28 4:21:23

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
BREAD				
Fresh Bread Rolls (fresh dough)	4 pcs (200 g)	Only 200°C	12-14	-
	Instructions			
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.			
Garlic Bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-9	-
	Instructions			
	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
CAKE				
Apple Cake (fresh dough)	500 g	Only 200 °C	35-40	-
	Instructions			
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Mini Muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220 °C	35-40	-
	Instructions			
	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (fresh dough)	100-150 g	Only 200 °C	10-15	-
	Instructions			
	Preheat oven including a round metal baking plate. Put cookies on the plate. Put plate on low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions			
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 36 2011-09-28 4:21:23

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 37 2011-09-28 4:21:23

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 2050 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517.4 x 494.5 x 297.3 mm 352 x 348 x 235 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 18.5 kg approx

NOTE

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 38 2011-09-28 4:21:23

NOTE

NOTE

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_EN.indd 39 2011-09-28 4:21:23

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
NIGERIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

Code No. : DE68-04061A-01

CE1000 / CE1000T

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.
Зарегистрируйте устройство по адресу:

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

SAMSUNG

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 1 2011-09-28 4:20:18

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью:

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение — возможно возгорание.	Предупреждение — горячая поверхность.
Предупреждение — электричество.	Предупреждение — взрывчатые вещества.
НЕ прилагайте усилий.	Строго следуйте указаниям.
НЕ разбирайте.	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
НЕ прикасайтесь.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание.
Важная информация.	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 2 2011-09-28 4:20:19

(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.
Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных дорожно-транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 3 2011-09-28 4:20:27

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓		✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 4 2011-09-28 4:20:31

Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ

Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓		✓	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✓		✓	✓
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓		✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 5 2011-09-28 4:20:35

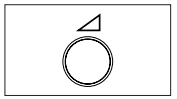
СОДЕРЖАНИЕ

Использование этой инструкции 2
Важная инструкция по безопасности....2
Описание символов и значков....2
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн 2
Важные инструкции по безопасности 3
Краткое наглядное руководство....6
Духовой шкаф 7
Панель управления....8
Принадлежности....8
Установка микроволновой печи....9
Установка времени....9
Проверка правильности работы печи 10
Принцип работы микроволновой печи 10
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема....11
Приготовление/разогрев пищи 12
Уровни мощности и изменение времени приготовления....12
Остановка приготовления пищи 13
Установка времени приготовления пищи 13
Использование режима автоматического приготовления....13
Настройки автоматического приготовления 14
Использование режима автоматического разогрева 15
Настройки автоматического разогревания....15
Использование режима быстрого размораживания продуктов 16
Параметры функции быстрой разморозки 16
Использование функции Кафетерий 17
Использование тефлоновой тарелки (CE1000T) 18
Параметры функции Кафетерий....18
Параметры при использовании тефлоновой тарелки (CE1000T) 19
Приготовление в режиме конвекции 20
Приготовление в режиме гриля 21
Приготовление пищи в несколько этапов 22
Быстрый прогрев печи 23
Выбор дополнительных принадлежностей....23
Комбинирование микроволн и гриля....24
Комбинирование микроволн и конвекции....24
Использование функции удаления запаха 25
Защитная блокировка микроволновой печи....25
Отключение звукового сигнала 25
Руководство по выбору посуды 26
Руководство по приготовлению пищи 27
Чистка микроволновой печи 37
Хранение и ремонт микроволновой печи 37
Технические характеристики 38

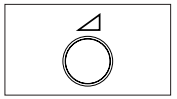
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

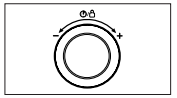
1. Поместите продукты в печь.
Нажмите кнопку **СВЧ** (⊿).



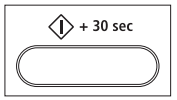
2. Нажимайте кнопку **СВЧ** (⊿) до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **ручку круговой шкалы** в соответствующее положение.



4. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).

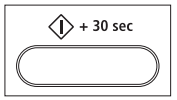


Результат: Начнется приготовление пищи.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Добавление дополнительных 30секунд.

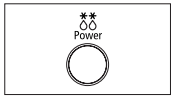
Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку**+30 s (+30 c)** один или несколько раз для каждых дополнительных 30секунд.



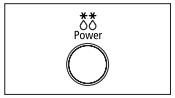
CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 6 2011-09-28 4:20:35

Размораживание продуктов.

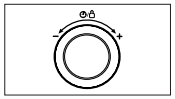
1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (Power).



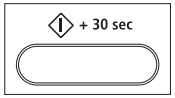
2. Нажимайте кнопку **Быстрая разморозка** (Power) до тех пор, пока не будет выбрана нужная категория продукта.



3. Установите время приготовления, повернув **ручку круговой шкалы** в соответствующее положение.



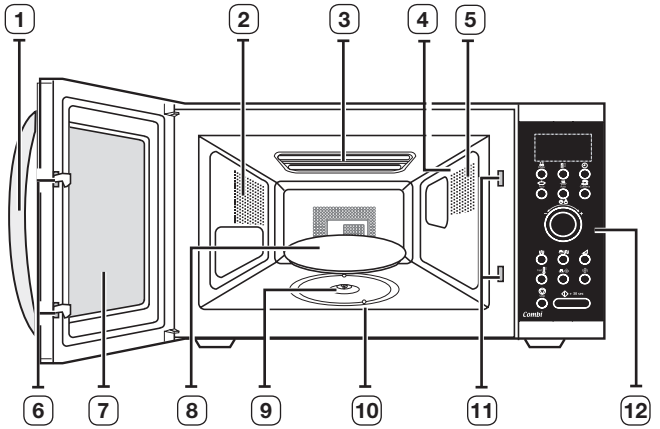
4. Нажмите кнопку **Старт** (◊).



Результат: Начнется размораживание.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

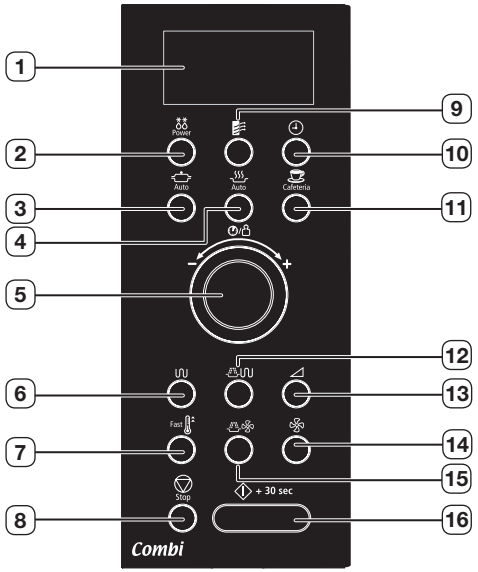
ДУХОВОЙ ШКАФ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
4. ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ
5. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ДВЕРЦА
8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
9. МУФТА
10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 7 2011-09-28 4:20:36

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

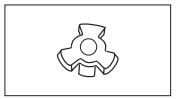


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА РЕЖИМА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
5. РЫЧАГ КРУГОВОЙ ШКАЛЫ (время приготовления, вес и размер порции)
6. КНОПКА ГРИЛЯ
7. КНОПКА ВЫБОРА РЕЖИМА БЫСТРОГО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРОГРЕВА
8. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
9. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА
10. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
11. КНОПКА ФУНКЦИИ КАФЕТЕРИЙ
12. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ
13. КНОПКА СВЧ
14. КНОПКА КОНВЕКЦИИ
15. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ
16. КНОПКА СТАРТ/+30s (+30c)

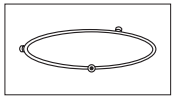
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К каждой модели печи прилагаются несколько различных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

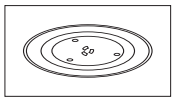
1. **Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.
   Цель: Муфта вращает поднос.



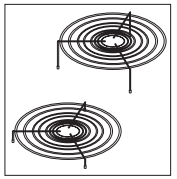
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.
   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



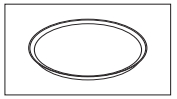
3. **Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.
   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



4. **Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Цель: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе – на полке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**



5. **Тефлоновая тарелка**, устанавливаемая на вращающийся поднос (только для модели CE1000T)
   Цель: Тефлоновая тарелка используется для “подрумянивания” блюда предпочтительно в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль, чтобы сохранить выпечку или пиццу хрустящими.

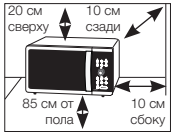


CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 8 2011-09-28 4:20:36

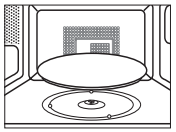
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

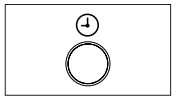
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени ":0", "88:88" или "12:00".
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

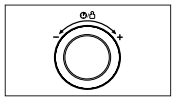
- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

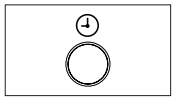
1. | **Чтобы установить время в...** | **Нажмите кнопку Часы...** |
   |---|---|
   | 12-часовом формате | Один раз |
   | 24-часовом формате | Два раза |



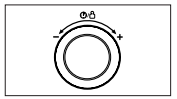
2. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение часа.



3. Нажмите кнопку **Часы**.

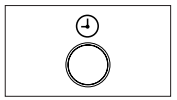


4. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы часы начали работать.

   Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.



РУССКИЙ

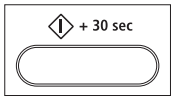
CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 9 2011-09-28 4:20:37

ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу "Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы" на стр. 11.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы.
Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос.
Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Старт** (◊)и установите время 4-5 минут, последовательно нажимая**ее** (◊) необходимое количество раз.

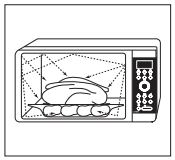
Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогревания;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 10 2011-09-28 4:20:37

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- Световые блики на дверце и корпусе
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий

Пища оказывается совершенно не готовой

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **Старт** (⏀)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)

- Не используется ли посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
  * Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
  * Способ устранения. Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Появляется сообщение: "E - 24"

- Сообщение "E - 24" автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. При появлении сообщения "E - 24" нажмите кнопку **Стоп/Отмена** для использования режима инициализации.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.
Ознакомьтесь со следующими сведениями.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 11 2011-09-28 4:20:37

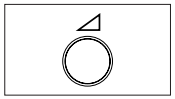
ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

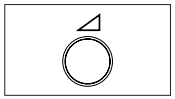
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

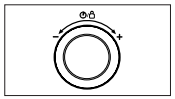
1. Нажмите кнопку **СВЧ (⊿)**.
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   (режим СВЧ)



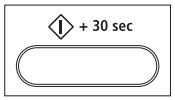
2. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ (⊿)** до тех пор, пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
   Результат: Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Старт** (◊).
   Результат: В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.
   - Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **СВЧ (⊿)** один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **СВЧ (⊿)** два раза или более для установки необходимого уровня мощности.

Быстрый старт:

Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **Старт** (◊) 1 раз для каждой установки дополнительных 30секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 12 2011-09-28 4:20:37

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления…	**Выполните следующее**
Временно	Откройте дверцу. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы завершить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** (◊).
Полностью	Нажмите кнопку **Стоп**. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Если необходимо отменить настройки приготовления пищи, нажмите кнопку **Стоп** еще раз.

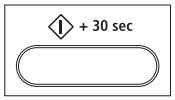
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки "+30 s (+30 с)" , добавляя каждым нажатием 30секунд времени приготовления.

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Старт** (◊) из расчета 1 раз на каждые добавляемые 30секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Старт** (◊) шесть раз.



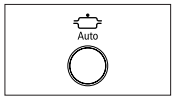
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме автоматического приготовления (Auto) имеется/предоставляется пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

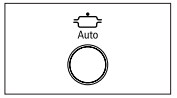
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

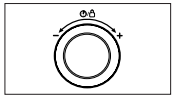
1. Нажмите кнопку **Автоприготовление** (Auto).



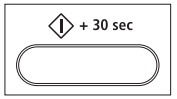
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Автоприготовление** (Auto). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 с** (◊).



Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

РУССКИЙ

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 13 2011-09-28 4:20:37

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлены различные программы автоматического приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ".
Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ+Гриль".
Программа 5 работает в комбинированном режиме "СВЧ+Конвекция".

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	**Свежие овощи**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды на 200-250 г, 45 мл (3 ст. л.) на 300-450 г или 60-75 мл (4-5 ст. л.) на 500-750 г. Помешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.
2.	**Очищенный картофель**	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. л.) воды на 300-450 г или 60 мл (4 ст. л.) на 500-750 г картофеля.
3.	**Жареная рыба**	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 мин.	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.
4.	**Куски курицы**	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	2-3 мин.	Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите их на верхней полке кожицей вниз. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.
5.	**Жареная говядина/ баранина**	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Поместите на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда раздастся звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 14 2011-09-28 4:20:37

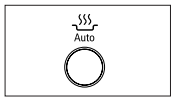
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

В режиме автоматического разогрева (Auto) имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

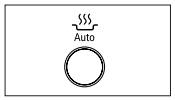
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

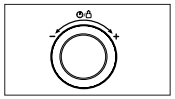
1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Автоматического разогрева** (Auto) один или несколько раз.



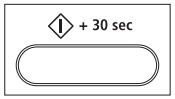
2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Автоматический разогрев** (Auto). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВАНИЯ

В этой таблице представлены различные программы автоматического разогрева, приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ". Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ+Конвекция".

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	Готовое блюдо (из холодильника)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2.	Суп/соус (охлажденные)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Перемешайте суп/соус после звукового сигнала (печь продолжит работать, затем остановится при открытии двери). Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3.	Замороженная пицца	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Положите одну замороженную пиццу (-18°C) на высокую подставку. Положите две замороженные пиццы на низкую и высокую подставки.
4.	Замороженные булочки	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г	3-5 мин.	Выложите 2-6 замороженных булочек (- 18°C) в кружок на низкую подставку. Разложите 8 замороженных булочек поровну на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой как булочки, хлеб чиабатта и маленькие французские батоны.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 15 2011-09-28 4:20:38

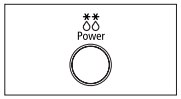
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Функция Быстрая разморозка (Power) позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу хлеб, торты и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

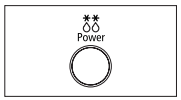
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

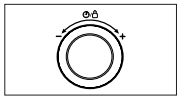
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (Power).



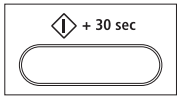
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** (Power). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



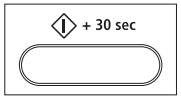
3. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. Нажмите кнопку **Старт** (◊).
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Снова нажмите кнопку **Старт** (◊), чтобы завершить размораживание.
   Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию СВЧ с уровнем мощности 180 Вт. Дополнительные сведения см. в разделе "Разморозка продуктов" на стр. 32.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.
Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	Мясо	200-2000 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2.	Птица	200-2000 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3.	Рыба	200-2000 г	20-60 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.

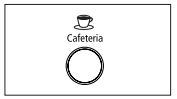
CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 16 2011-09-28 4:20:38

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
4.	**Хлеб/ выпечка**	125-1000 г	10-60 мин.	Положите хлеб горизонтально на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5.	**Фрукты**	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. та программа подходит для всех видов фруктов.

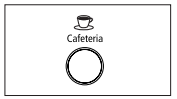
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ КАФЕТЕРИЙ

При использовании функции “Кафетерий” (Cafeteria) время приготовления устанавливается автоматически.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

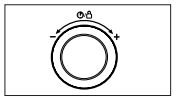
1. Нажмите кнопку **Кафетерий** (Cafeteria).



2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Кафетерий** (Cafeteria). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. Нажмите кнопку **Старт** (◊).

Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 17 2011-09-28 4:20:38

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ КАФЕТЕРИЙ

Автоматические программы для разогревания напитков, а также размораживания и подогревания замороженного торта/пирожных, представлены в следующей таблице.
В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Программа 1 выполняется только в режиме СВЧ. Программа 2 может выполняться в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	**Напитки (Кофе, молоко, чай, вода) (до комнатной температуры)**	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Наливайте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая их. Поместите 1 чашку в центр, 2 - друг напротив друга и 3 или 4 чашки - по кругу. Оставьте их постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2.	**Птица**	200-300 г 400-500 г 600-700 г 800-900 г. 1000-1100 г 1200-1300 г	5-25 мин.	Поместите замороженный пирог в середину, а куски пирога разложите по кругу на низкой полке. Установите подставку в центре вращающегося подноса. С помощью функции конвекции пирог нагреется и подрумянится. Эта программа используется, например, для пирогов, для фруктовых пирогов с посыпкой, штруделя и булочек с маком. Эта программа не подходит для тортов с кремом внутри, а также для тортов с шоколадной глазурью.

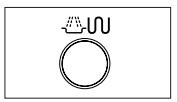
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ (CE1000T)

Обычно, при приготовлении пищи в СВЧ-печах, а также, используя режим гриля или СВЧ в печах с грилем или конвекционных печах, выпечка и пицца становится влажной с нижней стороны. Использование тефлоновой тарелки Samsung позволяет сохранить выпечку хрустящей.
Тефлоновую тарелку также можно использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т.д.

Прежде чем использовать тефлоновую тарелку, нагрейте ее, выбрав комбинированный режим на 3-5 минут:

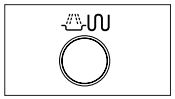
- Сочетание режимов конвекции (250 °C) и СВЧ (уровень мощности 600 Вт), или
- сочетание режимов гриля и СВЧ (уровень мощности 600 Вт).

1. Предварительно нагрейте тефлоновую тарелку, как описано выше.
   - Всегда используйте рукавицы для печи, т.к. тарелка сильно нагревается.
2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
3. Выложите продукты на тефлоновую тарелку.
   - Не ставьте на тарелку никакую не теплостойкую посуду (например, пластмассовые чашки).
4. Поместите тефлоновую тарелку на вращающийся поднос или низкую полку в микроволновой печи.
   - Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь без вращающегося столика.
5. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** ( ).

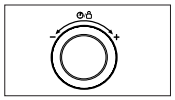


CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 18 2011-09-28 4:20:38

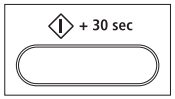
6. Выберите уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** ( ).



7. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



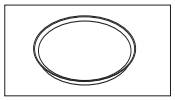
8. Нажмите кнопку **Старт/+30 с**.



Результат: Начнется приготовление пищи.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ЧИСТКА ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ



Лучший способ очистки тефлоновой тарелки – вымыть горячей водой с моющим средством, а затем сполоснуть чистой водой. Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

При неправильном использовании тефлоновый слой тарелки может быть поврежден.

- Никогда не режьте пищу на тарелке. Снимите пищу с тарелки, прежде чем резать.
- Поворачивайте пищу пластмассовой или деревянной лопаточкой.

ПАРАМЕТРЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ (CE1000T)

Рекомендуется прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе. Разогрейте блюдо для подрумянивания с помощью функции 600 Вт + гриль в течение 5 мин. и воспользуйтесь указаниями времени и инструкциями в таблице.

Блюдо	Количество	Время предвар. разогрева	Мощность	Время приготовления
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	3-4 мин.
	Рекомендации			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики на тефлоновую тарелку рядами. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			
Томаты-гриль	200 г	3 мин.	300 Вт + Гриль	3-4 мин.
	Рекомендации			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			
Омлет	300 г	3-4 мин.	450 Вт + Гриль	3½-4½ мин.
	Рекомендации			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания и смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите свеженарезанные овощи, например ломтики перца, лука, цуккини или грибов, на тарелке. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			
Овощи гриль	250 г	3-4 мин.	450 Вт + Гриль	7-8 мин.
	Рекомендации			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания и смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите свеженарезанные овощи, например ломтики перца, лука, цуккини или грибов, на тарелке. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 19 2011-09-28 4:20:38

Блюдо	Количество	Время предвар. разогрева	Мощность	Время приготовления
Замороженные китайские мини-рулеты с посыпкой	250 г	2-3 мин.	1-й этап: 300 Вт + 250 °C	1-й этап: 6–7 мин.
			2-й этап: только гриль	2-й этап: 5–6 мин.
	Рекомендации			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Равномерно распределите китайские рулетики на тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку.			
Замороженная пицца	300-400 г	4-5 мин.	600 Вт + Гриль	6-8 мин.
	Рекомендации			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			
Замороженные багеты (заморожены)	250 г	3-4 мин.	300 Вт + 200 °C	10-12 мин.
	Рекомендации			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите два замороженных багета, сверху положите овощи, ветчину, сыр и т.д. Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	250 г	4 мин.	600 Вт + Гриль	6-7 мин.
	Рекомендации			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку. Переверните их через 4-5 минут.			

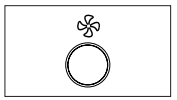
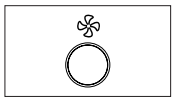
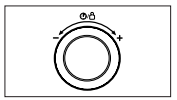
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя восемь предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 °C до 250 °C. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 23.

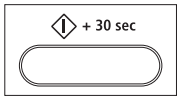
- Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

1. Нажмите кнопку **Конвекции** ( ). 
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   (режим СВЧ)
   250 °C (температура)
2. Для установки температуры нажмите кнопку **Конвекция** ( ) один или несколько раз. (Температура: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) 
3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**. 

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 20 2011-09-28 4:20:38

4. Нажмите кнопку **Старт** (◊).



Результат: Начнется приготовление блюда.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** (Fast).

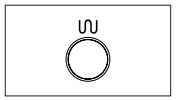
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.

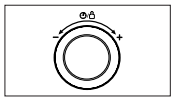
2. Нажмите кнопку **гриля** (⎍).



Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
⎍ (режим гриля)

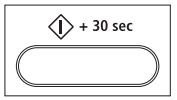
- Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.



- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **Старт** (◊).



Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 21 2011-09-28 4:20:39

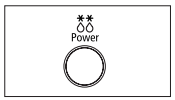
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ+конвекции и быстрого прогрева нельзя использовать при приготовлении в несколько этапов). Пример. Необходимо разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа.
Можно, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в следующие три этапа.

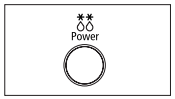
- Разморозка
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Приготовление в режиме "Гриль" в течение 15 минут

Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим можно использовать один раз на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ можно использовать дважды (с двумя разными уровнями мощности).

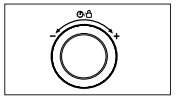
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (Power).



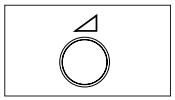
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** (Power).



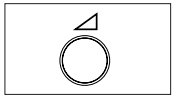
3. Задайте вес продуктов, повернув **ручку круговой шкалы** необходимое количество раз (1800 г в рассматриваемом примере).



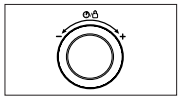
4. Нажмите кнопку **СВЧ (⊿)**.



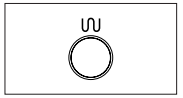
5. Установите мощность микроволновой энергии нажатием кнопки **СВЧ (⊿)** (в данном примере 450 Вт).



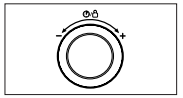
6. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.
(в данном примере 30 мин).



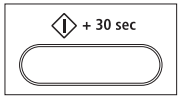
7. Нажмите кнопку **гриля** (⋒).



8. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**. (в данном примере 15 мин).



9. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).



Результат: Начнется приготовление блюда.

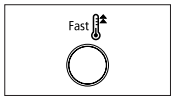
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 22 2011-09-28 4:20:39

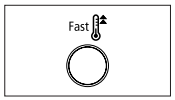
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры.
Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

1. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** (Fast).
   Результат: дисплей показывает следующую информацию:
   250 °C (температура)



2. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** (Fast) один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◊).
   Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.
   - На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с. Пример: установлен режим быстрого прогрева при при 200 °C.

(отображается 8 с)

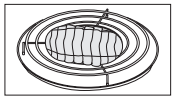
(отображается 2 с)

   - При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
   - Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** (Fast).

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда.

Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 26.

РУССКИЙ

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 23 2011-09-28 4:20:39

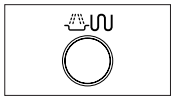
КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

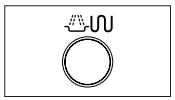
Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** ( ).



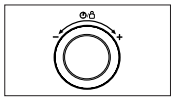
Результат: дисплей показывает следующую информацию:
- (комбинированный режим СВЧ и гриля)
- 600 Вт (выходная мощность)

2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** ( ), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (300-600 Вт).



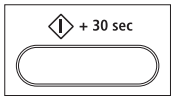
- Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Установите время приготовления, нажав **круговой переключатель**.



- Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).



Результат:
- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

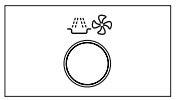
В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.
В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете низкую подставку.

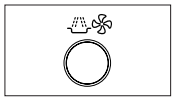
Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Конвекция** ( ).

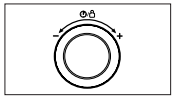


Результат: дисплей показывает следующую информацию:
- (комбинированный режим СВЧ и гриля)
- 600 Вт (выходная мощность: через 2 секунды дисплей переключается в режим индикации температуры)
- 250 °C (температура)

2. Задайте нужную температуру нажатием кнопки **СВЧ+Конвекция** ( ).
(Температура: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



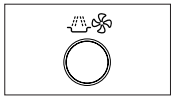
3. Установите время приготовления, нажав **круговой переключатель**.



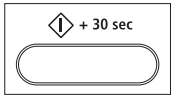
- Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 24 2011-09-28 4:20:40

4. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Конвекция** ( ), пока дисплей не покажет нужное значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).



5. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
Результат:



- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C

(отображается 8 с)

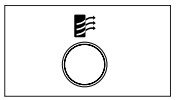
(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.



Завершив чистку, нажмите кнопку **Удаление запаха**. Раздастся четыре звуковых сигнала.

Время процедуры удаления запаха — 5 минут.

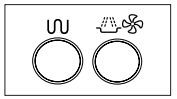
Можно настроить время работы функции **удаления запаха**, нажав кнопку +30 s (+30 с).

Максимальное время процедуры удаления запаха — 60 минут.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

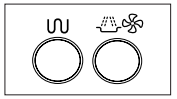
В данной микроволновой печи есть встроенная программа Child Safety (Безопасность ребенка), которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь может быть "заблокирована" в любое время.

1. Нажимайте одновременно (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** ( ) и **СВЧ+Конвекция** ( ).



Результат:
- Печь блокируется.
- На дисплее появляется буква "**L**".

2. Чтобы разблокировать печь, снова нажимайте одновременно (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** ( ) и **СВЧ+Конвекция** ( ).

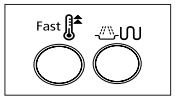


Результат: Печью можно нормально пользоваться.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

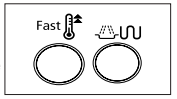
Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажимайте (примерно в течение одной секунды) кнопки **Быстрый прогрев** ( ) и **СВЧ+Гриль** ( ).



Результат: Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **Быстрый прогрев** ( ) и **СВЧ+Гриль** ( ) одновременно и удерживайте (примерно 3 секунды).



Результат: Печью можно нормально пользоваться.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 25 2011-09-28 4:20:40

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Опасно**

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 26 2011-09-28 4:20:40

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому при готовке запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горох/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайские)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 27 2011-09-28 4:20:40

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Примечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 28 2011-09-28 4:20:40

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, и для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах.

В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 29 2011-09-28 4:20:40

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.
Рекомендуемая температура еды: 30-40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.
Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30сек.	2-3
	Инструкции			
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.			
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3
	Инструкции			
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.			
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3
	Инструкции			
	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 30 2011-09-28 4:20:40

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2
	Инструкции			
	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.			
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3
	Инструкции			
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Тушеное или рыба (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3
	Инструкции			
	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	3½-4½	3
	Инструкции			
	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.			
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3
	Инструкции			
	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3
	Инструкции			
	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.			
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2
	Инструкции			
	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 31 2011-09-28 4:20:41

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20°C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
МЯСО				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные бифштексы	250 г	7-8		
ПТИЦА				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
РЫБА				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
ФРУКТЫ				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
ХЛЕБ				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 32 2011-09-28 4:20:41

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее подрумянить продукт.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ+Гриль"

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме "СВЧ+Гриль":

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание:

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ+Гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 33 2011-09-28 4:20:41

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	2-3	1-2
	Инструкции			
	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Томаты-гриль	400 г (2 шт)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	Инструкции			
	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-
	Инструкции			
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-
	Инструкции			
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-
	Инструкции			
	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.			
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	450 г	450 Вт + Гриль	8-10	-
	Инструкции			
	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	6½-7½	-
	Инструкции			
	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-10	7-8
	Инструкции			
	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт)	Только гриль	10-14	8-12
	Инструкции			
	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-6	5½-6½
	Инструкции			
	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 34 2011-09-28 4:20:41

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ+Конвекция

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме “СВЧ+Конвекция”.

Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ+Гриль”.

Пища для приготовления в режиме “СВЧ+Конвекция”.

Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
ПИЦЦА				
Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	600 Вт + 220 °C	9-11	-
	Инструкции			
	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	20-23	-
	Инструкции			
	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
МЯСО				
Жаркое из говядины/Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	19-21	11-13
	Инструкции			
	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и выдержите 10-15 минут.			
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	16-18	12-15
	Инструкции			
	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 35 2011-09-28 4:20:41

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
ХЛЕБ				
Булочки свежевыпеченные (из сырого теста)	4 шт. (200 г)	Только 200 °C	12-14	-
	Инструкции			
	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Вынимайте, используя толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.			
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт)	180 Вт + 200 °C	8-9	-
	Инструкции			
	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.			
ТОРТ				
Яблочный пирог (из сырого теста)	500 г	Только 200 °C	35-40	-
	Инструкции			
	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.			
Мини-оладьи (сырое тесто)	12 x 30 г (350-400 г)	Только 220 °C	35-40	-
	Инструкции			
	Равномерно наполните тестом бумажные формочки для оладий. Поставьте формочки на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.			
Печенье (из сырого теста)	100-150 г	Только 200 °C	10-15	-
	Инструкции			
	Предварительно прогрейте печь с поставленным в нее круглым металлическим блюдом. Разложите печенье на блюде. Поставьте тарелку на низкую подставку.			
Замороженный торт	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-
	Инструкции			
	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.			

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3,5 до 4,5 минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.
Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6,5 до 7,5 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3,5 до 4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 36 2011-09-28 4:20:41

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.

Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и куска ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

В инструкциях по эксплуатации кухонных плит, варочных поверхностей и печей должно указываться, что нельзя использовать чистку паром.

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

- **Причина.** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 37 2011-09-28 4:20:41

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии Максимальная Микроволновая печь Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт Макс. 2050 Вт
Производимая мощность	100 Вт/900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В) Внешние Нагревательная камера печи	 517,4 x 494,5 x 297,3 мм 352 x 348 x 235 мм
Громкость	28 литров
Вес Нетто	 Приблизительно 18,5 кг

ПРИМЕЧАНИЕ

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 38 2011-09-28 4:20:41

ПРИМЕЧАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A-01_RU.indd 39 2011-09-28 4:20:41

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
NIGERIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

Код: DE68-04061A-01

שאלות או הערות

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
NIGERIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

מספר קוד: DE68 - 04061A-01

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 40 9/28/2011 3:17:17 PM

הערה

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 39 8/9/2011 2:32:42 PM

מפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת לשפר את מוצריה בכל עת. הן מפרטי העיצוב והן ההנחיות למשתמש במדריך זה נתונים לשינויים ללא הודעה מראש.

מקור מתח	230 וולט ~ 50 הרץ AC
צריכת חשמל עוצמה מרבית מיקרוגל גריל (גוף חימום) קונווקציה (גוף חימום)	 2700 ואט 1400 ואט 1250 ואט 2050 ואט לכל היותר
הספק יציאה	100 ואט / 900 ואט - 6 דרגות (IEC-705)
תדירות הפעלה	2450 מגה - הרץ
מידות (ר x ע x ג) חיצוניות חלל פנימי	 517.4 x 494.5 x 297.3 מ"מ 352 x 348 x 235 מ"מ
נפח	28 ליטר
משקל נטו	 18.5 ק"ג בקירוב

הערה

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 38 8/9/2011 2:32:42 PM

ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע הצטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים

ודא תמיד כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח ויכולה להשפיע לרעה על המכשיר ואף לגרום לסכנה.

1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.
2. הסר נוזלים שניתזו או כתמים מהמשטחים הפנימיים או מהטבעת עם הגלגלים באמצעת מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.
3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל על הצלחת המסתובבת וחמם למשך 10 דקות בדרגת עוצמה מרבית.
4. בעת הצורך, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במדיח כלים.

אל תשפוך מים על פתחי האוורור. **לעולם אל** תשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממסים. היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

- להצטבר
- להפריע לדלת להיסגר כהלכה

נקה את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה גופנית.

הוראות לניקוי כיריים ותנורים מציינים כי אין להשתמש בניקוי בקיטור.

אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:

- ציר שבור
- אטמים בלויים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לבצע תיקונים במכשיר.

לעולם אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל. אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:

- נתק את המכשיר מהשקע בקיר
- פנה למרכז שירות לאחר מכירה הקרוב ביותר

אם ברצונך לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

- **הסיבה** : אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 37 8/9/2011 2:32:42 PM

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייה צד ראשון (דקות)	זמן צלייה צד שני (דקות)
לחמניות טריות (בצק לא אפוי)	4 חתיכות (200 גר')	200 °C בלבד	12 - 14	-
	הוראות			
	סדר את הלחמניות במעגל על הרשת התחתונה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי! הנח לעמוד 2 - 3 דקות.			
לחם שום (מצונן, לפני אפייה)	200 גר' (יח' אחת)	180 ואט + 220 °C	8 - 9	-
	הוראות			
	הנח את הבגט המצונן על נייר אפייה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח לעמוד 2 - 3 דקות.			
עוגה				
עוגת תפוחים (בצק לא אפוי)	500 גר'	200 °C בלבד	35 - 40	-
	הוראות			
	הנח את הבצק בתבנית אפייה מלבנית ממתכת שחורה וקטנה (באורך 25 ס"מ). הנח את העוגה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח לעמוד 5 - 10 דקות.			
עוגות מאפינס קטנות (בצק לא אפוי)	30 x 12 גר' (350 - 400 גר')	220 °C בלבד	35 - 40	-
	הוראות			
	מלא את גביעי הנייר בכמות שווה של בצק המאפין. הנח את הגביעים על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח לעמוד 5 דקות.			
עוגיות (בצק לא אפוי)	100 - 150 גר'	200 °C בלבד	10 - 15	-
	הוראות			
	חמם את המיקרוגל בחימום מקדים כולל צלחת אפייה עגולה ממתכת. הנח את העוגיות על הצלחת. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה.			
עוגה קפואה	1000 גר'	180 ואט + 180 °C	18 - 20	-
	הוראות			
	הנח את העוגה הקפואה ישירות על הרשת התחתונה. לאחר הפשרה וחימום, הנח לעמוד 15 - 20 דקות.			

עצות מועילות

המסת חמאה

שים 50 גר' חמאה בכלי זכוכית עמוק וקטן. כסה במכסה פלסטיק.

חמם במשך 30 - 40 שניות בעוצמה של 900 ואט, עד להמסת החמאה.

המסת שוקולד

שים 100 גר' שוקולד בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 3 - 5 דקות בעוצמה של 450 ואט, עד להמסת השוקולד.

ערבב פעם אחת או פעמיים במהלך ההמסה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

המסת דבש גבישי

שים 20 גר' דבש גבישי בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 20 - 30 שניות בעוצמה של 300 ואט, עד להמסת הדבש.

המסת ג'לטין

השרה דפי ג'לטין יבשים (10 גר') במים קרים במשך 5 דקות.

הנח את הג'לטין המסונן בקערת פיירקס קטנה.

חמם במשך דקה אחת בעוצמה של 300 ואט.

ערבב לאחר ההמסה.

הכנת ציפוי/זיגוג (לעוגות ועוגיות)

ערבב אבקה להכנת ציפוי (כ - 14 גר') עם 40 גר' סוכר ו - 250 מ"ל מים קרים.

בשל ללא מכסה בקערת פיירקס במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 900 ואט, עד שהציפוי/זיגוג הופך לשקוף. ערבב פעמיים במהלך הבישול.

הכנת ריבה

שים 600 גר' פירות (למשל פירות יער מעורבים) בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. הוסף 300 גר' סוכר וערבב היטב.

בשל עם מכסה במשך 10 - 12 דקות בעוצמה של 900 ואט.

ערבב כמה פעמים במהלך הבישול. רוקן ישירות לצנצנות ריבה קטנות עם מכסים מתברגים. הנח חפצים כבדים על המכסים במשך 5 דקות.

הכנת פודינג

ערבב אבקת פודינג עם סוכר וחלב (500 מ"ל חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבב היטב. השתמש בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. בשל עם מכסה במשך 6.5 עד 7.5 דקות בעוצמה של 900 ואט.

ערבב היטב כמה פעמים במהלך הבישול.

קליית שבבי שקדים

פזר 30 גר' שבבי שקדים בצורה אחידה על צלחת חרסינה או קרמיקה בגודל בינוני.

ערבב כמה פעמים במהלך ההשחמה במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 600 ואט.

הנח לעמוד במשך 2 - 3 דקות בתוך המיקרוגל. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 36 8/9/2011 2:32:42 PM

Convection (קונווקציה)

בישול בעזרת קונווקציה היא השיטה המסורתית והמוכרת של בישול מזון בתנור רגיל בעזרת אוויר חם.
גוף החימום והמאוורר ממוקמים בדופן האחורית, כך שהאוויר החם מתפזר בחופשיות.

כלי בישול למצב קונווקציה:

כל כלי הבישול המתאימים לתנור רגיל, תבניות אפייה ונייר אפייה - כל מה שנוהגים להשתמש בו בתנור רגיל - מתאים לשימוש.

מזון המתאים לבישול בקונווקציה:

מצב זה יתאים להכנת כל סוגי הביסקוויטים, לחמניות, עוגות ורקיקים בודדים, כמו גם עוגות פירות עם מילוי עשיר, בצק רבוך (לפחזניות) ותפיחה (סופלה).

מיקרוגל + קונווקציה

מצב זה משלב את אנרגיית המיקרוגל עם האוויר החם ולכן מקצר את זמן הבישול ובמקביל יוצר משטח עליון שחום ופריך.
בישול בעזרת קונווקציה היא השיטה המסורתית והמוכרת של בישול מזון בתנור בעזרת אוויר חם המתפזר הודות למאוורר שממוקם בדופן האחורית.

כלים לבישול במצב מיקרוגל + קונווקציה:

יש להשתמש בכלי בישול שגלי מיקרו יכולים לחדור דרכם. צריכים להיות חסיני חום (כגון זכוכית, חרס או חרסינה ללא עיטורי מתכת); בדומה לכלי בישול המתוארים בפרק 'מיקרוגל + גריל'.

מזון המתאים לבישול במצב מיקרוגל + קונווקציה:

כל סוגי הבשר והעוף כמו גם תבשילי קדרה וגרטן, עוגות ספוג ועוגות פירות קלילות, עוגות פאי ופירורים, ירקות צלויים, לחמניות ולחמים.

מדריך בישול בפיזור חום למזונות טריים וקפואים

חמם את הקונווקציה בעזרת פונקציית חימום מקדים אוטומטי עד לטמפרטורה הרצויה. היעזר בטבלה הבאה המפרטת את דרגות העוצמה והזמנים הנדרשים לבישול בקונווקציה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי.

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייה צד ראשון (דקות)	זמן צלייה צד שני (דקות)
פיצה				
פיצה קפואה (מוכנה)	300 - 400 גר'	600 ואט + 220 °C	11 - 9	-
הוראות				
הנח את הפיצה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח לעמוד 2 - 3 דקות.				
פסטה				
לזניה קפואה	400 גר'	450 ואט + 200 °C	23 - 20	-
הוראות				
הנח בכלי פיירקס בגודל מתאים או השאר באריזה המקורית (ודא שהיא מתאימה לחימום במיקרוגל ובתנור). הנח את תבשיל הפסטה הקפוא על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח לעמוד 2 - 3 דקות.				
בשר				
בשר בקר/כבש צלוי (דרגת מדיום)	1200 - 1300 גר'	600 ואט + 180 °C	21 - 19	13 - 11
הוראות				
מרח על הבקר/כבש שמן ותבל אותו בפלפל, מלח ופפריקה. הנח על הרשת התחתונה, עם צד השומן פונה כלפי מטה. לאחר הבישול, עטוף ברדיד אלומיניום והנח לו לעמוד 10 - 15 דקות.				
עוף צלוי	1000 - 1100 גר'	450 ואט + 220 °C	18 - 16	15 - 12
הוראות				
מרח על העוף שמן ותבלינים. הנח את נתח העוף הראשון כשהחזה פונה כלפי מטה, את השני כשהחזה פונה כלפי מעלה, על הרשת התחתונה. הנח לעמוד 5 דקות.				
לחם				

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 35 8/9/2011 2:32:42 PM

מדריך בישול בגריל למזונות טריים

חמם את הגריל בחימום מקדים בעזרת פונקציית גריל במשך 2 - 3 דקות.

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לצליית המוצרים השונים בגריל.

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי.

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צליית צד ראשון (דקות)	זמן צליית צד שני (דקות)
פרוסות לחם קלוי	4 חתיכות (כל אחת במשקל 25 גר')	גריל בלבד	3 - 2	2 - 1
הוראות				
הנח זו לצד זו את פרוסות הלחם על הרשת העליונה.				
עגבניות צלויות	400 גר' (2 חתיכות)	300 ואט + גריל	6 - 5	-
הוראות				
חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר במעגל בתוך כלי פיירקס שטוח. הנח אותו על הרשת העליונה. הנח לעמוד 2 - 3 דקות.				
טוסט עגבניה וגבינה צהובה	4 חתיכות (300 גר')	300 ואט + גריל	5½ - 4½	-
הוראות				
קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה. הנח לעמוד 2 - 3 דקות.				
טוסט נוסח הוואי (האם, אננס, פרוסות גבינה)	4 חתיכות (500 גר')	300 ואט + גריל	7 - 6	-
הוראות				
קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה. הנח לעמוד 2 - 3 דקות.				
תפוחי אדמה אפויים	500 גר'	600 ואט + גריל	8 - 7	-
הוראות				
חתוך את תפוחי האדמה לחצאים. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה כשהצד החתוך פונה כלפי גוף החימום של הגריל.				

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צליית צד ראשון (דקות)	זמן צליית צד שני (דקות)
גרטן תפוחי אדמה/ ירקות (מצונן)	450 גר'	450 ואט + גריל	10 - 8	-
הוראות				
הנח את הגרטן הטרי בכלי פיירקס קטן. הנח את הכלי על הרשת העליונה. בסיום הבישול, הנח לעמוד 2 - 3 דקות.				
תפוחי עץ אפויים	2 תפוחי עץ (400 גר' בקירוב)	300 ואט + גריל	7½ - 6½	-
הוראות				
הוצא את ליבת התפוחים ומלא אותם בצימוקים וריבה. פזר מעליהם שבבי שקדים. הנח את התפוחים על כלי פיירקס שטוח. הנח את הכלי ישירות על הרשת התחתונה.				
חלקי עוף	500 גר' (2 חתיכות)	300 ואט + גריל	10 - 9	8 - 7
הוראות				
מרח על חלקי העוף שמן ותבלינים. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.				
סטייקים מבשר בקר (דרגת מדיום)	400 גר' (2 חתיכות)	גריל בלבד	14 - 10	12 - 8
הוראות				
מרח על הסטייקים שמן. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.				
דג צלוי	500 - 400 גר'	300 ואט + גריל	6 - 5	6½ - 5½
הוראות				
מרח שמן על עור הדג השלם והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח שני דגים זה לצד זה (ראש סמוך לזנב) על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.				

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 34 8/9/2011 2:32:42 PM

גריל

גוף החימום של הגריל ממוקם מתחת לתקרת חלל המיקרוגל. הוא מופעל כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה. חימום מקדים של הגריל למשך 4 דקות יזרז את השחמת המזון.

כלי בישול לגריל:

על הכלים להיות חסיני אש ויכולים להכיל מתכת. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

מזון המתאים לבישול בגריל:

צלעות, נקניקיות, סטייקים, המבורגר, בייקון, נתחי דג קטנים, כריכים וכל סוגי הטוסטים כולל ממרחים.

הערה חשובה:

כאשר מפעילים את המיקרוגל במצב גריל בלבד, יש לזכור להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם הומלץ אחרת.

מיקרוגל + גריל

מצב בישול זה משלב את החום הבוקע מגוף החימום של הגריל עם מהירות הבישול של המיקרוגל. הוא מופעל רק כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה. שלושה מצבים משולבים זמינים בדגם זה:

600 ואט + גריל, 450 ואט + גריל ו - 300 ואט + גריל.

כלים לבישול במצב מיקרוגל + גריל

יש להשתמש בכלי בישול שגלי מיקרו יכולים לחדור דרכם. על הכלים להיות חסיני אש. אין להשתמש בכלים ממתכת במצב משולב. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

מזון המתאים לבישול במצב מיקרוגל + גריל:

מזון המתאים למצב בישול משולב כולל את כל סוגי המזון המבושל הזקוקים לחימום ולהשחמה (למשל, פסטה אפויה), כמו גם מזונות הדורשים זמן בישול קצר להשחמת החלק העליון. כמו כן, ניתן להשתמש במצב זה לחלקי מזון עבים שתועיל להם שכבה עליונה מושחמת ופריכה (לדוגמה, נתחי עוף, יש להפוך באמצע התוכנית). עיין בטבלת הגריל לקבלת מידע נוסף.

הערה חשובה:

כאשר מפעילים את המיקרוגל במצב משולב (מיקרוגל + גריל), יש להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם הומלץ אחרת. עיין בהוראות שבטבלה הבאה.

יש להפוך את המזון באמצע התוכנית, אם רוצים להשחימו משני הצדדים.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 33 8/9/2011 2:32:42 PM

הפשרה

מיקרוגל הינו מכשיר אידיאלי להפשרת מזון קפוא. הוא מפשיר בעדינות את המזון הקפוא תוך זמן קצר. זהו יתרון עצום במקרה שמגיעים לבקר אותך אורחים בלתי צפויים.

עוף קפוא חייב להיות מופשר לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המתכת מהאריזות ולהוציא את העוף מהאריזה המקורית כדי לאפשר לכל הנוזלים לצאת.

הנח את המזון הקפוא על כלי לא מכוסה. הפשר, הפוך באמצע התכנית, נקז את הנוזלים והוצא את הקרביים מוקדם ככל האפשר. בדוק מדי פעם שהמזון לא מתחיל להתחמם.
אם חלקים קטנים ועדינים (כנפיים וכו') מתחילים להתחמם, עטוף אותם בפיסות קטנות מאוד של רדיד אלומיניום כדי להגן עליהם בפני חריכה.

אם החלק החיצוני מתחיל להתחמם, הפסק את תהליך ההפשרה, הוצא את העוף מהמיקרוגל והנח לו להפשיר בחוץ במשך 20 דקות לפני שתמשיך.

יש לאפשר לדגים, בשר ועופות זמן השהייה, כדי לסיים את תהליך ההפשרה. משך זמן ההשהייה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המזון המופשר. עיין בטבלה הבאה.

<u>עצה:</u> מזון שטוח מפשיר מהר יותר ממזון עבה, ונתחים קטנים מפשירים מהר יותר מנתחים גדולים. זכור עצה זו בזמן ההקפאה וההפשרה.

להפשרת מזון קפוא בטמפרטורה של - 18 עד 20 °C - בקירוב, היעזר בטבלה הבאה.

יש להפשיר את כל סוגי המזון הקפוא בדרגת עוצמה המתאימה להפשרה (180 ואט).

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
בשר				
בשר טחון	250 גר' 500 גר'	6 - 7 10 - 12	15 - 30	הנח את הבשר על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף קצוות או חלקים עדינים ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
סטייקים מבשר לבן	250 גר'	7 - 8		
עוף				
חלקי עוף	500 גר' (2 יח')	14 - 15	15 - 60	תחילה, הנח את חלקי העוף עם צד העור כלפי מטה, את העוף השלם עם החזה כלפי מטה על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף את החלקים העדינים כגון כנפיים וקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
עוף שלם	1200 גר'	32 - 34		
דגים				
נתחי פילה דג	200 גר'	6 - 7	10 - 25	הנח את הדג הקפוא במרכז צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. סדר את החלקים העדינים מתחת לחלקים העבים. עטוף את חלקי הפילה העדינים ואת זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
דג שלם	400 גר'	11 - 13		
פירות				
פירות יער	300 גר'	6 - 7	5 - 10	פזר את הפירות על צלחת זכוכית עגולה ושטוחה (בקוטר רחב).
לחם				
לחמניות (כל אחת במשקל של כ - 50 גר')	2 יחידות 4 יחידות	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	סדר את הלחמניות במעגל או את הלחם בצורה אופקית על נייר מגבת במרכז הצלחת המסתובבת. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
לחם קלוי/כריך	250 גר'	4 - 4½		
לחם חי (קמח חיטה + שיפון)	500 גר'	7 - 9		

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 32 8/9/2011 2:32:42 PM

חימום משקאות ומזון מוכן

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

סוג מזון	גודל/ מנה	עוצמה	שעה	זמן השהייה (דקות)
משקאות (קפה, תה ומים)	150 מ"ל (כוס אחת) 300 מ"ל (2 כוסות) 450 מ"ל (3 כוסות) 600 מ"ל (4 כוסות)	900 ואט	1 - 1½ 2 - 2½ 3 - 3½ 3½ - 4	1 - 2
	הוראות			
	שפוך לכוסות וחמם ללא כיסוי: כוס אחת במרכז, 2 כוסות זו מול זו, 3 כוסות במעגל. השאר בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה וערבב היטב.			
מרק (מצונן)	250 גר' 350 גר' 450 גר' 550 גר'	900 ואט	2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4 4½ - 5	2 - 3
	הוראות			
	שפוך לצלחת עמוקה או לקערה עמוקה מחרסינה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום. ערבב שוב לפני ההגשה.			
נזיד (מצונן)	350 גר'	600 ואט	4½ - 5½	2 - 3
	הוראות			
	הכנס את התבשיל לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.			

סוג מזון	גודל/ מנה	עוצמה	שעה	זמן השהייה (דקות)
פסטה עם רוטב (מצונן)	350 גר'	600 ואט	3½ - 4½	3
	הוראות			
	הנח את הפסטה (לדוגמה ספגטי או נודלס) על צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב לפני ההגשה.			
פסטה ממולאת עם רוטב (מצונן)	350 גר'	600 ואט	4 - 5	3
	הוראות			
	הנח את הפסטה הממולאת (לדוגמה רביולי, טורטליני) בצלחת עמוקה מחרסינה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.			
ארוחה בצלחת (מצוננת)	350 גר' 450 גר' 550 גר'	600 ואט	4½ - 5½ 5½ - 6½ 6½ - 7½	3
	הוראות			
	הנח ארוחה הכוללת 2 - 3 מרכיבים מצוננים בכלי מחרסינה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.			
פונדו גבינה מוכן להגשה (מצונן)	400 גר'	600 ואט	6 - 7	1 - 2
	הוראות			
	הנח את פונדו הגבינה המוכן להגשה בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. ערבב מדי פעם במהלך ובסיום החימום. ערבב היטב לפני ההגשה.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 31 8/9/2011 2:32:42 PM

חימום משקאות

יש להשאיר את המשקה לפחות 20 שניות במיקרוגל לאחר סיום החימום, על מנת שהחום יתפשט בצורה אחידה.
ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. למניעת התפרצות נוזל רותח וכוויות אפשריות, יש לשים במשקה כפית פלסטיק או מקלון זכוכית, ולערבב לפני, במהלך ולאחר החימום.

חימום מזון לתינוקות

מזון תינוקות:

הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום! הנח לעמוד במשך 2 - 3 דקות לפני ההגשה. ערבב שוב ובדוק את הטמפרטורה.
טמפרטורת הגשה מומלצת: בין 30 - 40 °C.

חלב לתינוקות:

שפוך את החלב לבקבוק זכוכית מעוקר. חמם לא מכוסה. בשום מקרה אין לחמם את בקבוק התינוק כשהפטמה עליו, שכן הבקבוק עלול להתפוצץ או להתחמם יתר על המידה. נער היטב לפני זמן ההשהייה ושוב לפני ההגשה! יש תמיד לבדוק את טמפרטורת החלב או מזון התינוקות לפני האכלת לתינוק. טמפרטורת הגשה מומלצת: 37 °C בקירוב.

הערה:

חובה לבדוק שוב ושוב את מזון התינוקות לפני ההאכלה, למניעת כוויות.
הטבלה הבאה מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

חימום מזון וחלב לתינוקות

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	שעה	זמן השהייה (דקות)
מזון תינוקות (ירקות + בשר)	190 גר'	600 ואט	30 שניות	3 - 2
	הוראות			
	הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח לעמוד 2 - 3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה.			
דייסת תינוקות (דגנים + חלב + פירות)	190 גר'	600 ואט	20 שניות	3 - 2
	הוראות			
	הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח לעמוד 2 - 3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה.			
חלב לתינוקות	100 מ"ל 200 מ"ל	300 ואט	30 - 40 שניות בין דקה לדקה ועשר שניות	3 - 2
	הוראות			
	ערבב או נער היטב ושפוך לבקבוק זכוכית מעוקר. הנח במרכז הצלחת המסתובבת. חמם ללא מכסה. נער היטב והנח לעמוד לפחות 3 דקות. לפני ההגשה, נער היטב ובדוק את הטמפרטורה.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 30 8/9/2011 2:32:41 PM

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
תפוחי אדמה	250 גר' 500 גר'	5 - 4 8 - 7	3	שקול את תפוחי האדמה הקלופים וחתוך אותם לחצאים או רבעים זהים בגודלם.
לפת	250 גר'	6 - 5½	3	חתוך את הלפת לקוביות קטנות.

חימום מזון מוכן

תנור המיקרוגל מחמם מזון בחלקיק קצר מהזמן שלוקח לתנור רגיל או לכיריים לחמם.
הטבלה שבהמשך מהווה מדריך לזמני הבישול ולדרגות ההספק הנדרשות לחימום המוצרים השונים. הזמנים בטבלה מתייחסים למשקאות שטמפ' החדר שלהם הייתה 20 °C - 18, או למזון שהוצא מהמקרר ושהטמפ' שלו היא בין 7 °C - 5.

סידור המזון וכיסוי

הימנע מחימום נתחי בשר או עוף גדולים כגון חזה עם כנפיים - החלקים העדינים מתבשלים יתר על המידה ומתייבשים לפני שהחלק המרכזי התחמם. חימום נתחים קטנים בו זמנית, יביא לתוצאות מוצלחות יותר.

דרגות עוצמה וערבוב המזון

חלק ממוצרי המזון ניתנים לחימום בדרגת עוצמה של 900 ואט בעוד שלאחרים דרושה דרגה נמוכה יותר כגון 600 ואט, 450 ואט, או אפילו 300 ואט.
היעזר בטבלאות שלהלן.
כללית, ניתן לומר שעדיף לחמם בדרגת עוצמה נמוכה יותר סוגי מזון עדינים, מזון בכמויות גדולות או מזון שסביר שיתחמם במהירות רבה (כמו עוגה קטנה ממולאת, למשל).
לקבלת תוצאות מיטביות, יש לערבב היטב או להפוך את המזון בזמן החימום. אם ניתן, יש לערבב פעם נוספת לפני ההגשה.
יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. למניעת התפרצות נוזל רותח וחשש לכוויות, ערבב לפני, במהלך ולאחר החימום. יש להשאיר את המזון בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה. מומלץ להכניס כפית מפלסטיק או מקלון זכוכית למשקה. יש להימנע מחימום יתר (וחריכה) של המזון. עדיף לבשל את המזון פחות מדי ולהוסיף זמן חימום נוסף, אם יש צורך.

זמני חימום והשהייה

בעת חימום מזון מוכן בפעם הראשונה, מומלץ לרשום את הזמן שנדרש למשימה - לשימוש עתידי.
ודא תמיד כי המזון מחומם היטב ובאופן אחיד.
אפשר זמן השהייה קצר בתום החימום, על מנת שהחום יתפשט באופן אחיד במזון.
זמן ההשהייה המומלץ בתום החימום הוא 2 - 4 דקות, אלא אם כן צוין אחרת בטבלה.
יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. עיין גם בפרק הוראות הבטיחות.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 29 8/9/2011 2:32:41 PM

מדריך בישול לאורז ופסטה

אורז: השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה - אורז מכפיל את נפחו במהלך הבישול. בשל עם מכסה.

בסיום זמן הבישול, ערבב את האורז לפני זמן ההשהייה והוסף מלח, תבלינים וחמאה לפי הצורך.

הערה: ייתכן שהאורז לא יספוג את כל המים בסיום זמן הבישול.

פסטה: השתמש בקערת פיירקס גדולה. הוסף מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב. בשל ללא מכסה.

ערבב את הפסטה מדי פעם במהלך ולאחר הבישול. כסה את הפסטה במהלך זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
אורז לבן (מבושל למחצה)	250 גר'	900 ואט	15 - 16	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
	375 גר'		17½ - 18		הוסף 750 מ"ל מים קרים.
אורז חום (מבושל למחצה)	250 גר'	900 ואט	20 - 21	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
	375 גר'		22 - 23		הוסף 750 מ"ל מים קרים.
אורז מעורב (אורז לבן + אורז פרא)	250 גר'	900 ואט	16 - 17	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
תירס מעורב (אורז + חיטה)	250 גר'	900 ואט	17 - 18	5	הוסף 400 מ"ל מים קרים.
פסטה	250 גר'	900 ואט	10 - 11	5	הוסף 1000 מ"ל מים רותחים.

מדריך בישול לירקות טריים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. הוסף 30 - 45 מ"ל מים קרים (2 - 3 כפות) לכל 250 גרם אלא אם מומלץ להוסיף כמות מים שונה - ראה טבלה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה. המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך. ערבב פעם אחת במהלך הבישול ופעם אחת בסיומו. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול. כסה את המזון בזמן ההשהייה במשך 3 דקות.

עצה: חתוך את הירקות לחתיכות אחידות בגודלן. ככל שהחתיכות קטנות יותר, כך הן יתבשלו מהר יותר.

את כל הירקות הטריים יש לבשל בעוצמה מרבית (900 ואט).

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
ברוקולי	250 גר'	4½ - 5	3	חתוך לפרחים בגודל אחיד. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי.
	500 גר'	7 - 8		
כרוב ניצנים	250 גר'	6 - 6½	3	הוסף 60 - 75 מ"ל (5 - 6 כפות) מים.
גזרים	250 גר'	4½ - 5	3	חתוך את הגזרים לחתיכות בגודל זהה.
כרובית	250 גר'	5 - 5½	3	חתוך לפרחים בגודל אחיד. חתוך פרחים גדולים לחצאים. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי.
	500 גר'	7½ - 8½		
קישואים	250 גר'	4 - 4½	3	פרוס את הקישואים לפרוסות. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים או מעט חמאה. בשל עד שיתרככו.
חצילים	250 גר'	3½ - 4	3	חתוך את החצילים לפרוסות דקות והזלף כף אחת של מיץ לימון.
כרישה	250 גר'	4 - 4½	3	פרוס את הכרישה לפרוסות עבות.
פטריות	125 גר'	1½ - 2	3	הכן פטריות קטנות שלמות או חתוכות. אין להוסיף מים. הזלף מיץ לימון. תבל במלח ופלפל. סנן לפני ההגשה.
	250 גר'	2½ - 3		
בצלים	250 גר'	5 - 5½	3	פרוס את הבצלים לפרוסות או חתוך לחצאים. הוסף רק 15 מ"ל (1 כף) מים.
פלפל	250 גר'	4½ - 5	3	חתוך את הפלפל לחתיכות דקות.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 28 8/9/2011 2:32:41 PM

מדריך בישול

גלי מיקרו

אנרגיית מיקרוגל למעשה חודרת למזון, נמשכת אליו ונקלטת בשל המים, השומן והסוכר שהוא מכיל.
גלי המיקרו גורמים למולקולות במזון לנוע במהירות. התנועה המהירה של מולקולות אלה יוצרת חיכוך והחום הנפלט כתוצאה מכך מבשל את המזון.

בישול

כלי בישול למיקרוגל:

כלי הבישול חייבים לאפשר לאנרגיית המיקרוגל לעבור דרכם לצורך יעילות מרבית. גלי מיקרו חוזרים על - ידי מתכת, כגון פלדת אל חלד, אלומיניום ונחושת, אך הם יכולים לחדור קרמיקה, זכוכית, פורצלן ופלסטיק וכן דרך נייר ועץ. לכן אין לבשל לעולם מזון בכלי מתכת.

מזון המתאים לבישול במיקרוגל:

סוגי מזון רבים מתאימים לבישול במיקרוגל, כולל ירקות, פירות, פסטה, אורז, חיטה, שעועית, דגים ובשר טריים או קפואים. כמו כן ניתן להכין בתנור המיקרוגל גם רטבים, קרם, מרקים, פודינג, ריבות מתוקות או פיקנטיות. באופן כללי, בישול במיקרוגל הוא אידיאלי לכל מזון שבדרך כלל מתבשל על כיריים. המסת חמאה או שוקולד, לדוגמה (עיין בפרק עם טיפים, שיטות ועצות).

כיסוי הכלי במהלך הבישול

כיסוי המזון במהלך הבישול חשוב מאוד, שכן המים המתאדים עולים מעלה ותורמים לתהליך הבישול. ניתן לכסות את המזון בדרכים שונות: למשל בצלחת חרסינה או קרמיקה, כיסוי פלסטיק או ניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.

זמני השהייה

בתום בישול המזון, זמן ההשהייה חשוב כדי לאפשר טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.

מדריך בישול לירקות קפואים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה. המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך.
ערבב פעמיים במהלך הבישול ופעם אחת בתום הבישול. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול. כסה במהלך זמן ההשהייה.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
תרד	150 גר'	600 ואט	5 - 6	2 - 3	הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים.
ברוקולי	300 גר'	600 ואט	8 - 9	2 - 3	הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים קרים.
אפונה	300 גר'	600 ואט	7 - 8	2 - 3	הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים.
שעועית ירוקה	300 גר'	600 ואט	7½ - 8½	2 - 3	הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים קרים.
ירקות מעורבים (גזר/אפונה/תירס)	300 גר'	600 ואט	7 - 8	2 - 3	הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים.
ירקות מעורבים (בסגנון סיני)	300 גר'	600 ואט	7½ - 8½	2 - 3	הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 27 8/9/2011 2:32:41 PM

כלים המתאימים לבישול במיקרוגל

על מנת שהאוכל יתבשל בתנור המיקרוגל, גלי המיקרו חייבים לחדור דרך הכלי למזון ולא להיספג בכלי או לחזור ממנו. לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העונים לתנאי זה. אם כלי הבישול מסומן כבטוח לשימוש במיקרוגל, אינך צריך לחשוש.

הטבלה הבאה מפרטת את סוגי הכלים המתאימים למיקרוגל והיכן וכיצד יש להשתמש בהם.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
רדיד אלומיניום	✗✓	ניתן להשתמש בכמויות קטנות כדי להגן על איזורים עדינים מפני בישול יתר. עלולים להיווצר ניצוצות אם משתמשים בכמות גדולה מדי של רדיד או אם הוא קרוב מדי לדפנות המיקרוגל.
צלחת השחמה	✓	אין לחמם במשך יותר מ - 8 דקות.
כלי חרסינה וחרס	✓	פורצלן, כלי חומר, חרס מזוגג ופורצלן מתאימים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.
כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר	✓	חלק מהמזונות הקפואים ארוזים בכלים אלה.
אריזות של מזון מהיר		
• כוסות ומיכלים עשויים פוליסטירן	✓	ניתן להשתמש לחימום מזון. חימום יתר עלול להמיס את הפוליסטירן.
• שקיות נייר או נייר עיתון	✗	עלולות להתלקח.
• נייר ממוחזר או עיטורי מתכת	✗	עלול ליצור ניצוץ חשמלי.
כלי זכוכית		
• כלי הגשה "מהתנור לשולחן"	✓	ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.
• זכוכית דקה	✓	ניתן להשתמש לחימום מזון או משקאות. זכוכית עדינה עלולה להישבר או להיסדק כתוצאה מחימום פתאומי.
• צנצנות זכוכית	✓	יש להסיר את המכסה. מתאים לחימום בלבד.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
מתכת		
• כלים	✗	עלולים לגרום לניצוצות או שריפה.
• חוטי מתכת לקשירת שקיות	✗	
נייר		
• צלחות, כוסות, מפיות ומגבות נייר	✓	לזמני בישול קצרים ולחימום. כמו כן, לספיגת נוזלים עודפים.
• נייר ממוחזר	✗	עלול ליצור ניצוץ חשמלי.
פלסטיק		
• מיכלים	✓	במיוחד אם מדובר בכלים תרמופלסטיים חסיני חום. סוגי פלסטיק אחרים עלולים לשנות את צורתם או צבעם בטמפרטורות גבוהות. אין להשתמש בפלסטיק מלמין.
• ניילון נצמד	✓	ניתן להשתמש לשמירת הלחות. יש להקפיד שהניילון לא יבוא במגע עם המזון. בעת הסרת הניילון יש להיזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון.
• שקיות למקפיא	✗✓	רק אם הן עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל. אין לאטום אותן. במידת הצורך, יש לנקב במזלג.
נייר שעווה או נייר אפייה	✓	ניתן להשתמש לשמירת הלחות ולמניעת התזות.

✓ : **מומלץ**

✗✓ : **יש להיזהר בעת השימוש**

✗ : **לא בטוח**

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 26 8/9/2011 2:32:41 PM

5. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (⏀).

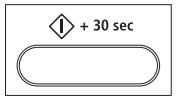
תוצאה :

- הבישול המשולב מתחיל.
- המיקרוגל מתחמם לטמפרטורה הרצויה ולאחר מכן הבישול במיקרוגל ממשיך עד שזמן הבישול מסתיים.
- זמני התצוגה הם 8 שניות לזמן הבישול המוגדר מראש ו - 2 שניות לטמפרטורה המוגדרת מראש בזה אחר זה.
  דוג') 30 דקות זמן בישול ב - 200 °C

(מוצג במשך 2 שניות)

(מוצג במשך 8 שניות)

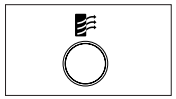
- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.



אם ברצונך לדעת מהי הטמפרטורה הנוכחית בחלל המיקרוגל, לחץ על לחצן **Fast Preheat (חימום מראש מהיר)** (Fast).

שימוש בתכונת 'הפגת ריחות'

השתמש בתכונה זו לאחר בישול אוכל ריחני או כאשר יש עשן רב בחלל הפנימי של המיקרוגל.
נקה תחילה את החלל הפנימי של המיקרוגל.



לחץ על לחצן **Deodorize (הפגת ריחות)** לאחר שסיימת את הניקוי. המיקרוגל ישמיע ארבעה צפצופים.

משך זמן הפגת הריחות הוגדר כ - 5 דקות.

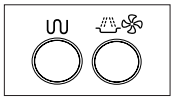
ניתן גם לכוון את משך זמן **Deodorize (הפגת ריחות)** על - ידי לחיצה על לחצן **30s+ (30+ש')**.

זמן הפגת הריחות המרבי הוא 60 דקות.

נעילת בטיחות של תנור המיקרוגל

תנור המיקרוגל שלך כולל תוכנית בטיחות ילדים מיוחדת, המאפשרת למיקרוגל "להינעל" כך שילדים או כל מי שלא מכיר את פעולת המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.
ניתן לנעול את המיקרוגל בכל עת.

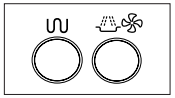
1. לחץ בו זמנית על הלחצנים **Grill (גריל)** (⏦) ו - **Microwave+Convection (מיקרוגל+קונווקציה)** (🍲) (במשך כשלוש שניות).



תוצאה :

- המיקרוגל נעול.
- החיווי הבא יוצג "**L**".

2. לביטול נעילת המיקרוגל, לחץ שוב בו זמנית על הלחצנים **Grill (גריל)** (⏦) ו - **Microwave+Convection (מיקרוגל+קונווקציה)** (🍲) פעם נוספת (במשך כשלוש שניות).

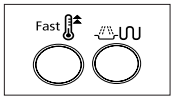


תוצאה : ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.

כיבוי הצפצוף

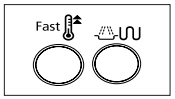
ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

1. לחץ בו זמנית על הלחצנים **Fast Preheat (חימום מראש מהיר)** (Fast) ו - **Microwave+Grill (מיקרוגל+גריל)** (⏦) (במשך כשניה).



תוצאה : המיקרוגל אינו מצפצף לציון סיום פעולה.

2. להחזרת הצפצוף, לחץ בו זמנית על הלחצנים **Fast Preheat (חימום מראש מהיר)** (Fast) ו - **Microwave+Grill (מיקרוגל+גריל)** (⏦) פעם נוספת (במשך כשלוש שניות).



תוצאה : ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.

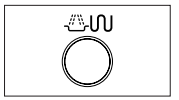
CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 25 8/9/2011 2:32:41 PM

שילוב גלי מיקרו וגריל

ניתן גם לשלב בישול במיקרוגל עם גריל, לזירוז זמן הבישול ולהשחמה בו זמנית.

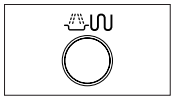
השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה.
אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
ניתן לשפר את הבישול והגריל באמצעות שימוש ברשת העליונה.

פתח את הדלת. הנח את המזון על הרשת המתאימה לסוג המזון שאתה עומד לבשל. הנח את הרשת על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

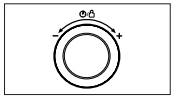


1. לחץ על לחצן **Microwave+Grill (מיקרוגל+גריל)** ( ).

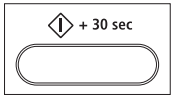
   תוצאה : החיוויים הבאים מוצגים:
   (מצב שילוב מיקרוגל וגריל)
   600W (600 ואט) (הספק יציאה)



2. בחר את דרגת העוצמה המתאימה על - ידי לחיצה על לחצן **Microwave+Grill (מיקרוגל+גריל)** ( ) עד להצגת הספק היציאה המתאים (300 - 600 ואט).
   - לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.



3. קבע את זמן הבישול על - ידי לחיצה על **החוגה**.
   - זמן הבישול המרבי הוא 60 דקות.



4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** ( ).

   תוצאה :
   - הבישול המשולב מתחיל.
   - כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

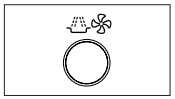
שילוב גלי מיקרו וקונווקציה

בישול משולב משתמש הן באנרגיית מיקרוגל ובחימום קונווקציה. לא נדרש חימום מראש שכן אנרגיית המיקרוגל זמינה מיידית.
ניתן לבשל סוגי מזון רבים במצב משולב, במיוחד:

- עוף ובשרים צלויים
- פשטידות ועוגות
- תבשילי ביצים וגבינות

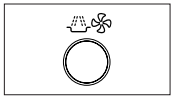
השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה.
אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
ניתן לקבל בישול והשחמה טובים יותר באמצעות שימוש ברשת התחתונה.

פתח את הדלת. הנח את המזון על הצלחת המסתובבת או על הרשת התחתונה שאותה יש להניח לאחר מכן על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת. יש למקם את גוף החימום בצורה אופקית.

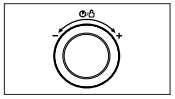


1. לחץ על לחצן **Microwave+Convection (מיקרוגל+קונווקציה)** ( ).

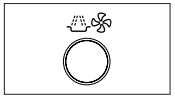
   תוצאה : החיוויים הבאים מוצגים:
   (מצב שילוב מיקרוגל וקונווקציה)
   600W (600 ואט) (הספק יציאה: עובר למצב הבא - מצב הטמפרטורה תוך 2 שניות)
   250 °C (טמפרטורה)



2. בחר את הטמפרטורה על - ידי לחיצה על לחצן **Microwave+Convection (מיקרוגל+קונווקציה)** ( ).
   (טמפרטורה: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. קבע את זמן הבישול על - ידי לחיצה על **החוגה**.
   - זמן הבישול המרבי הוא 60 דקות.



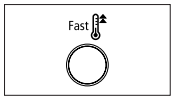
4. קבע את דרגת העוצמה המתאימה על - ידי לחיצה על לחצן **Microwave+Convection (מיקרוגל+קונווקציה)** ( )
   עד להצגת הספק היציאה המתאים (600, 450, 300, 180, 100 ואט).

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 24 8/9/2011 2:32:40 PM

חימום מראש מהיר במיקרוגל

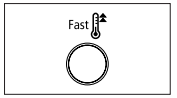
בבישול בקונווקציה, מומלץ לחמם מראש את המיקרוגל לטמפרטורה המתאימה לפני הנחת המזון במיקרוגל.
כאשר טמפרטורת המיקרוגל מגיעה לרמה הרצויה, היא נשמרת במשך 10 דקות; לאחר מכן הוא נכבה באופן אוטומטי.
בדוק שגוף החימום ממוקם כהלכה עבור סוג הבישול הדרוש לך.

1. לחץ על הלחצן **Fast Preheat (חימום מראש מהיר)** (Fast).

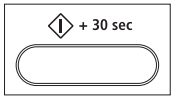


תוצאה : החיוויים הבאים מוצגים:
250 °C (טמפרטורה)

2. לחץ על לחצן **Fast Preheat (חימום מראש מהיר)** (Fast) פעם אחת או יותר לקביעת הטמפרטורה.



3. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (◇).



תוצאה : המיקרוגל מחומם מראש לטמפרטורה הרצויה.

- זמני התצוגה הם 8 שניות למצב הבישול הנבחר ו - 2 שניות לטמפרטורה המוגדרת מראש בזה אחר זה.
  דוג') במצב חימום מראש מהיר ב - 200 °C

(מוצג במשך 8 שניות)

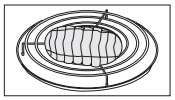
(מוצג במשך 2 שניות)

- לאחר שהמיקרוגל מגיע לטמפרטורה שהוגדרה מראש, הוא מצפצף 6 פעמים והטמפרטורה נשמרת במשך 10 דקות.
- לאחר 10 דקות, המיקרוגל מצפצף 4 פעמים ומפסיק את פעולתו.

אם הטמפרטורה הפנימית הגיעה לרמת הטמפרטורה שהוגדרה מראש, המיקרוגל מצפצף 6 פעמים והטמפרטורה שהוגדרה מראש נשמרת במשך 10 דקות.

אם ברצונך לדעת מהי הטמפרטורה הנוכחית בחלל המיקרוגל, לחץ על לחצן **Fast Preheat (חימום מראש מהיר)** (Fast).

בחירת האביזרים



בישול מסורתי בקונווקציה מחייב כלים מתאימים.

עלי להשתמש רק בכלים שמתאימים לשימוש בתנור רגיל.

כלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל אינם מתאימים בדרך כלל לבישול בקונווקציה; אין להשתמש במיכלים וצלחות פלסטיק, כוסות נייר, מגבות נייר וכדומה.

אם ברצונך לבחור במצב בישול משולב (מיקרוגל וגריל או קונווקציה), השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל וגם בתנור.

לפרטים נוספים על אביזרים וכלי בישול מתאימים, עיין בסעיף 'מדריך לכלים מתאימים' בעמוד 26.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 23 8/9/2011 2:32:40 PM

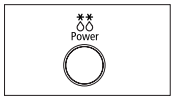
בישול רב - שלבי

ניתן לתכנת את תנור המיקרוגל לבשל מזון בתהליך הכולל עד שלושה שלבים (לא ניתן להשתמש במצב **Convection (קונווקציה)**, **Microwave+Convection** (מיקרוגל + קונווקציה) ו - **Fast Preheat** (חימום מקדים מהיר) בבישול רב שלבי). לדוגמה: ברצונך לבצע הפשרה מהירה למזון ולבשל אותו מבלי שתצטרך לכוון מחדש את המיקרוגל לאחר כל שלב.

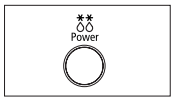
באופן זה ניתן להפשיר ולבשל עוף במשקל 1.8 ק"ג בשלושה שלבים:

- הפשרה
- בישול במיקרוגל במשך 30 דקות
- צלייה בגריל במשך 15 דקות

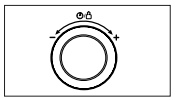
הפשרה חייבת להיות השלב הראשון. ניתן להשתמש ב - Combination (בישול משולב) וב - **Grill (גריל)** רק פעם אחת במהלך שני השלבים שנותרו, לעומת זאת, ניתן להשתמש במצב מיקרוגל פעמיים (בשתי דרגות עוצמה שונות).



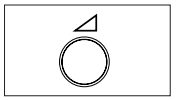
1. לחץ על לחצן **Power Defrost (הפשרה מהירה)** ( ).



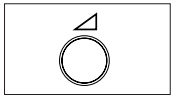
2. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על לחצן **Power Defrost (הפשרה מהירה)** ( ).



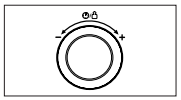
3. קבע את המשקל על - ידי סיבוב **החוגה** כמספר הפעמים הרצוי (1800 גר' לדוגמה).



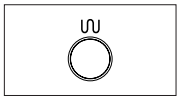
4. לחץ על לחצן **Microwave (מיקרוגל)** ( ).



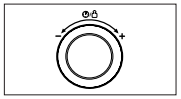
5. קבע את דרגת העוצמה של המיקרוגל על - ידי לחיצה על לחצן **Microwave (מיקרוגל)** ( ) כדי לבחור את דרגת העוצמה המתאימה (450 ואט לדוגמה).



6. קבע את המשקל על - ידי סיבוב **החוגה**. (30 דקות בדוגמה זו).



7. לחץ על לחצן **Grill (גריל)** ( ).



8. קבע את המשקל על - ידי סיבוב **החוגה**. (15 דקות בדוגמה זו).

9. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** ( ).

תוצאה : הבישול מתחיל:

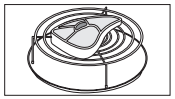
- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 22 8/9/2011 2:32:40 PM

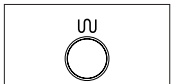
גריל

גריל מאפשר לך לחמם ולהשחים מזון במהירות, ללא שימוש בגלי מיקרו.

- אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
- תוכל לקבל בישול והשחמה משופרים אם תשתמש ברשת העליונה.

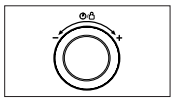


1. פתח את הדלת והנח את המזון על הרשת.

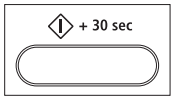


2. לחץ על לחצן **Grill (גריל)** ( ).

   תוצאה : החיוויים הבאים מוצגים:
   (מצב גריל)
   - לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.

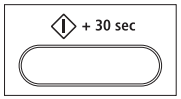


3. קבע את המשקל על - ידי סיבוב **החוגה**.
   - זמן הצלייה המרבי הוא 60 דקות.



4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** ( ).

   תוצאה : הצלייה מתחילה.
   - כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.



4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** ( ).

   תוצאה : הבישול מתחיל:
   - זמני התצוגה הם 8 שניות לזמן הבישול המוגדר מראש ו - 2 שניות לטמפרטורה המוגדרת מראש בזה אחר זה.
   דוג') 30 דקות זמן בישול ב - 200 °C

(מוצג במשך 8 שניות)

(מוצג במשך 2 שניות)

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

אם ברצונך לדעת מהי הטמפרטורה הנוכחית בחלל המיקרוגל, לחץ על לחצן **Fast Preheat (חימום מראש מהיר)** ( ).

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 21 8/9/2011 2:32:39 PM

סוג מזון	כמות	זמן חימום מראש	עוצמה	זמן בישול
מיני אגרולים קפואים עם מילוי	250 גר'	2 - 3 דקות	שלב 1: 300 ואט + 250 °C	שלב 1: 6 - 7 דקות
			שלב 2: גריל בלבד	שלב 2: 5 - 6 דקות
	המלצות			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. סדר את האגרולים בצורה אחידה על הצלחת. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה.			
פיצה קפואה	300 - 400 גר'	4 - 5 דקות	600 ואט + גריל	6 - 8 דקות
	המלצות			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הנח את הפיצה הקפואה על צלחת ההשחמה. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת העליונה.			
בגטים קפואים (קפואים)	250 גר'	3 - 4 דקות	300 ואט + 200 °C	10 - 12 דקות
	המלצות			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הנח את שני הבגטים הקפואים עם מילוי (כגון ירקות, נקניק וגבינה). הנח את צלחת ההשחמה על הרשת התחתונה.			
נגיסי עוף (קפואים)	250 גר'	4 דקות	600 ואט + גריל	6 - 7 דקות
	המלצות			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הזלף על הצלחת כף שמן. סדר את נגיסי העוף על צלחת ההשחמה. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת העליונה. הפוך לאחר 4 - 5 דקות.			

בישול באמצעות קונווקציה

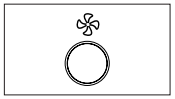
מצב קונווקציה מאפשר לך לבשל מזון בדרך זהה לזו של תנור מסורתי. לא נעשה שימוש במצב מיקרוגל. באפשרותך לכוון את הטמפרטורה, כנדרש, בטווח שבין 40 °C ל - 250 °C בשמונה דרגות מוגדרות מראש. זמן הבישול המרבי הוא 60 דקות.

אם ברצונך לחמם את המיקרוגל מראש בחימום מהיר, עיין בעמוד 23.

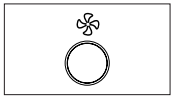
- אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
- תוכל לקבל בישול והשחמה משופרים אם תשתמש ברשת התחתונה.

בדוק שגוף החימום נמצא במצב אופקי וכי הצלחת המסתובבת ממוקמת כהלכה. פתח את הדלת והנח את הכלי על הרשת התחתונה הממוקמת על הצלחת המסתובבת.

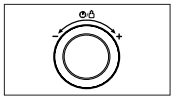
1. לחץ על לחצן **Convection (קונווקציה)** ( ).
   תוצאה : החיוויים הבאים מוצגים:
   (מצב קונווקציה)
   250 °C (טמפרטורה)



2. לחץ על לחצן **Convection (קונווקציה)** ( ) פעם אחת או יותר לקביעת הטמפרטורה.
   (טמפרטורה : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

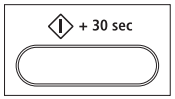


3. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.



CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 20 8/9/2011 2:32:39 PM

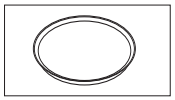
8. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')**.



תוצאה : הבישול מתחיל.

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

ניקוי צלחת ההשחמה



הדרך הטובה ביותר לנקות את צלחת ההשחמה היא לשטוף אותה במים חמים וסבון ולאחר מכן לשטוף במים נקיים. אין להשתמש במברשת קרצוף או בספוג קשיח, שכן אלה עלולים לגרום נזק לשכבה העליונה.

מאחר שצלחת ההשחמה כוללת שכבת טפלון, שימוש שגוי יכול להזיק לה.

- בשום מקרה אין לחתוך את המזון על הצלחת. הסר את המזון מהצלחת לפני החיתוך.
- הפוך את המזון, עדיף בעזרת מרית פלסטיק או עץ.

הגדרות צלחת ההשחמה (CE1000T)

אנו ממליצים לחמם מראש את צלחת ההשחמה ישירות על הצלחת המסתובבת.
חמם מראש את צלחת ההשחמה בדרגת עוצמה של 600 ואט + פונקציית גריל במשך 5 דקות ופעל לפי ההנחיות והזמנים המצוינים בטבלה.

סוג מזון	כמות	זמן חימום מראש	עוצמה	זמן בישול
בייקון	4 - 6 חתיכות (80 גר')	3 דקות	600 ואט + גריל	3 - 4 דקות
	המלצות			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הנח זו לצד זו את החתיכות על צלחת ההשחמה. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת.			
עגבניות צלויות	200 גר'	3 דקות	300 ואט + גריל	3 - 4 דקות
	המלצות			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר במעגל על צלחת ההשחמה. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת.			
חביתה	300 גר'	3 - 4 דקות	450 ואט + גריל	3½ - 4½ דקות
	המלצות			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה והזלף עליה כף שמן. פזר על צלחת ירקות טריים חתוכים, כגון פרוסות פלפל, בצלים, קישואים ופטריות. מקם את צלחת ההשחמה על הרשת העליונה.			
ירקות צלויים	250 גר'	3 - 4 דקות	450 ואט + גריל	7 - 8 דקות
	המלצות			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה והזלף עליה כף שמן. פזר על צלחת ירקות טריים חתוכים, כגון פרוסות פלפל, בצלים, קישואים ופטריות. מקם את צלחת ההשחמה על הרשת העליונה.			

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 19 8/9/2011 2:32:39 PM

הגדרות קפיטריה

בטבלה הבאה מוצגות תוכניות אוטומטיות לחימום משקאות ולהפשרה וחימום של עוגות קפואות.
הטבלה כוללת כמויות, זמני השהייה והמלצות מתאימות.
תוכנית מס' 1 משתמשת במצב מיקרוגל בלבד. תוכנית מס' 2 משתמשת בשילוב של מצב גלי מיקרו והסעת חום (קונווקציה).

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
1.	**משקאות (קפה, חלב, תה, מים) (טמפרטורת החדר)**	150 מ"ל (כוס אחת) 300 מ"ל (2 כוסות) 450 מ"ל (3 כוסות) 600 מ"ל (4 כוסות)	1 - 2 דקות	שפוך את הנוזל לספלי חרסינה או קרמיקה וחמם ללא כיסוי. הנח כוס אחת במרכז, 2 כוסות זו מול זו ו - 3 או 4 כוסות במעגל. השאר אותם לעמוד בתנור המיקרוגל. ערבב את המשקאות לפני ואחרי זמן ההשהייה. הוצא את הכוסות בזהירות החוצה (עיין בהוראות הבטיחות עבור נוזלים).
2.	**עוף**	200 - 300 גר' 400 - 500 גר' 600 - 700 גר' 800 - 900 גר' 1000 - 1100 גר' 1200 - 1300 גר'	5 - 25 דקות	הנח עוגה קפואה במרכז, הנח פרוסות עוגה קפואה במעגל על הרשת התחתונה. מקם את הרשת במרכז המיקרוגל על הצלחת המסתובבת. בעזרת תכונת הקונווקציה, העוגה תתחמם ותהפוך לפריכה. תוכנית זו מתאימה לעוגות (עגולות) ופרוסות עוגה, כגון עוגת פירות עם ציפוי פירורים, עוגת שטרויצל או עוגת פרג. היא אינה מתאימה לעוגה עם מילוי קרם ולעוגות מצופות שוקולד.

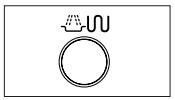
שימוש בצלחת ההשחמה (CE1000T)

בדרך כלל בעת בישול בתנור המיקרוגל, בעת שימוש במצב גריל או מיקרוגל בתנורי גריל/קונווקציה, תבשילים כגון מאפים ופיצה הופכים ספוגיים מלמטה. שימוש בצלחת ההשחמה של Samsung מסייע להשגת תוצאה שחומה ופריכה.
ניתן להשתמש בצלחת ההשחמה גם לבייקון, ביצים, נקניקיות וכדומה.

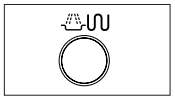
לפני שימוש בצלחת ההשחמה, חמם אותה מראש על - ידי בחירה במצב משולב במשך 3 עד 5 דקות:

- שילוב של קונווקציה (250 °C) וגלי מיקרו (דרגת עוצמה של 600 ואט) או
- שילוב של גריל וגלי מיקרו (דרגת עוצמה של 600 ואט)

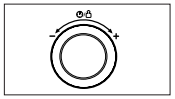
1. חמם מראש את צלחת ההשחמה, כמתואר למעלה.
   - השתמש בכפפות מטבח בכל עת שכן צלחת ההשחמה מתחממת מאוד.
2. הזלף על הצלחת שמן אם אתה מבשל מזון כגון בייקון וביצים, כדי להשחים יפה את המזון.
3. הנח את המזון על צלחת ההשחמה.
   - אל תניח על צלחת ההשחמה כלים שאינם חסיני חום (כלים מפלסטיק לדוגמה).
4. הנח את צלחת ההשחמה על הצלחת המסתובבת או על הרשת התחתונה בתנור המיקרוגל.
   - בשום מקרה אין להניח את צלחת ההשחמה במיקרוגל ללא הצלחת המסתובבת.
5. לחץ על לחצן **Microwave+Grill (מיקרוגל+גריל)** ( ).



6. בחר את דרגת העוצמה על - ידי לחיצה על לחצן **Microwave+Grill (מיקרוגל+גריל)** ( ).



7. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.

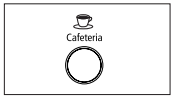


CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 18 8/9/2011 2:32:38 PM

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
5.	**פירות**	100 - 600 גר'	5 - 20 דקות	פזר את הפירות בצורה שווה בצלחת זכוכית שטוחה. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הפירות.

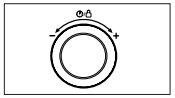
שימוש בתכונת 'קפטריה'

עם תכונת 'קפטריה' (Cafeteria), זמן הבישול נקבע באופן אוטומטי.
ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

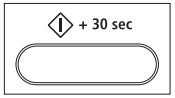


1. לחץ על לחצן **Cafeteria (קפטריה)** (Cafeteria).

2. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על לחצן **Cafeteria (קפטריה)** (Cafeteria). עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת תיאור ההגדרות המתוכנתות השונות.



3. בחר את משקל המזון על - ידי סיבוב **החוגה**.



4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (⏀).

<u>תוצאה :</u>

- המזון מתבשל לפי ההגדרה המתוכנתת שנבחרה
- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 17 8/9/2011 2:32:38 PM

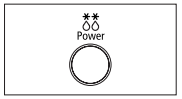
שימוש בתכונת 'הפשרה מהירה'

התכונה **Power Defrost (הפשרה מהירה)** (Power) מאפשרת לך להפשיר בשר, עוף, דגים, לחם, עוגות ופירות. זמן ההפשרה ודרגת העוצמה מוגדרים באופן אוטומטי. עליך רק לבחור את התוכנית ואת המשקל.

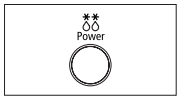
השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

פתח את הדלת. הנח את המזון הקפוא על כלי חרסינה או קרמיקה במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

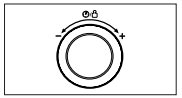
1. לחץ על הלחצן **Power Defrost (הפשרה מהירה)** (Power)



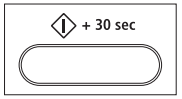
2. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על לחצן **Power Defrost (הפשרה מהירה)** (Power). עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת תיאור ההגדרות המתוכנתות השונות.



3. בחר את משקל המזון על - ידי סיבוב **החוגה**.



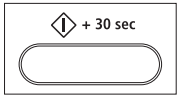
4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (◊).



תוצאה :

- ההפשרה מתחילה.
- המיקרוגל משמיע צפצוף במהלך תוכנית ההפשרה כדי להזכיר לך להפוך את המזון.

5. לחץ שוב על לחצן **Start (הפעלה)** (◊) כדי לסיים את תהליך ההפשרה.



תוצאה : כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

ניתן להפשיר מזון גם באופן ידני. לשם כך, בחר את פונקציית המיקרוגל עם דרגת עוצמה של 180 ואט. עיין בסעיף "הפשרה" בעמוד 32 למידע נוסף.

הגדרות 'הפשרה מהירה'

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות השונות ל"הפשרה מהירה", כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. הסר את כל חומרי האריזה לפני ההפשרה.

הנח בשר, עוף ודגים על צלחת זכוכית או חרסינה שטוחה, סדר לחם ועוגות על מגבת נייר.

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
1.	**בשר**	200 - 2000 גר'	20 - 90 דקות	עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לבקר, טלה, בשר לבן, סטייקים, צלעות ובשר טחון.
2.	**עוף**	200 - 2000 גר'	20 - 90 דקות	עטוף את קצוות הרגליים והכנפיים ברדיד אלומיניום. הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף.
3.	**דגים**	200 - 2000 גר'	20 - 60 דקות	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לנתחי פילה דג.
4.	**לחם/עוגות**	125 - 1000 גר'	10 - 60 דקות	הנח לחם בצורה אופקית על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. הנח עוגה על צלחת חרסינה או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.) תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים. סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ובצק עלים. היא אינה מתאימה לבצק פריך, לעוגת פירות וקרם או לעוגות עם ציפוי שוקולד.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 16 8/9/2011 2:32:38 PM

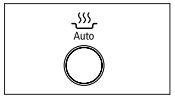
שימוש בתכונה חימום אוכל מוכן אוטומטי

ארבע תכונות 'חימום אוכל מוכן אוטומטי' (Auto) מספקות ארבע אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.
באפשרותך להתאים את גודל המנה על - ידי סיבוב החוגה.

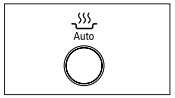
השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

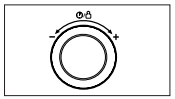
1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן **Auto Reheat (חימום אוכל מוכן אוטומטי)** (Auto).



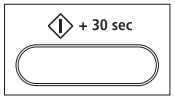
2. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על לחצן **Auto Reheat (חימום אוכל מוכן אוטומטי)** (Auto). עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת תיאור ההגדרות המתוכנתות השונות.



3. בחר את גודל המנה על - ידי סיבוב **החוגה**.



4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (◇|◇).



תוצאה : המזון מתבשל לפי ההגדרה המתוכנתת שנבחרה

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

הגדרות 'חימום אוכל מוכן אוטומטי'

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות השונות ל"בישול וחימום אוכל מוכן אוטומטיים", כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. תוכניות מס' 1 ו - 2 פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.
תוכניות מס' 3 ו - 4 פועלות באמצעות שילוב של גלי מיקרו והסעת חום (קונווקציה).

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
1.	**ארוחה בצלחת (מצוננת)**	300 - 350 גר' 400 - 450 גר' 500 - 550 גר'	3 דקות	הנח את הארוחה על צלחת חרסינה או קרמיקה וכסה אותה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 3 מרכיבים (לדוגמה, בשר עם רוטב, ירקות ותוספות כגון תפוחי אדמה, אורז או פסטה).
2.	**מרק/רוטב (מצונן)**	200 - 250 מ"ל 300 - 350 מ"ל 400 - 450 מ"ל 500 - 550 מ"ל 600 - 650 מ"ל 700 - 750 מ"ל	2 - 3 דקות	שפוך לתוך צלחת מרק עמוקה מחרסינה או קרמיקה וכסה במכסה פלסטיק במהלך החימום. ערבב את המרק, מייד כאשר המיקרוגל משמיע צפצוף (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת). ערבב בזהירות לפני ואחרי זמן ההשהייה.
3.	**פיצה קפואה**	300 - 400 גר' 450 - 550 גר' 600 - 700 גר'	-	הנח את הפיצה הקפואה (18 °C -) על הרשת העליונה, הנח שתי פיצות קפואות על הרשת התחתונה והעליונה.
4.	**לחמניות קפואות**	100 - 150 גר' 200 - 250 גר' 300 - 350 גר' 400 - 450 גר'	3 - 5 דקות	הנח בין 2 ל - 6 לחמניות קפואות (18 °C -) במעגל על הרשת התחתונה. הנח 8 לחמניות קפואות במספר שווה על הרשת התחתונה והעליונה. תוכנית זו מתאימה לדברי מאפה קפואים קטנים כגון לחמניות, ג'באטות ובגטים קטנים.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 15 8/9/2011 2:32:38 PM

הגדרות 'בישול אוטומטי'

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות השונות ל'בישול אוטומטי', כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון.
תוכניות מס' 1 ו - 2 פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.
תוכניות מס' 3 ו - 4 פועלות באמצעות שילוב של גלי מיקרו וגריל.
תוכנית מס' 5 פועלת באמצעות שילוב של גלי מיקרו והסעת חום (קונווקציה).

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
1.	**ירקות טריים**	200 - 250 גר' 300 - 350 גר' 400 - 450 גר' 500 - 550 גר' 600 - 650 גר' 700 - 750 גר'	2 - 3 דקות	שקול את הירקות לאחר שטיפה, ניקוי וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הנח אותם בקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים בבישול עבור 200 - 250 גר', הוסף 45 מ"ל (3 כפות) עבור 300 - 450 גר' והוסף 60 - 75 מ"ל (4 - 5 כפות) עבור 500 - 750 גר'. ערבב לאחר הבישול. בבישול של כמויות גדולות יותר ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
2.	**תפוחי אדמה קלופים**	300 - 350 גר' 400 - 450 גר' 500 - 550 גר' 600 - 650 גר' 700 - 750 גר'	2 - 3 דקות	שקול את תפוחי האדמה לאחר קילוף, שטיפה וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הנח אותם בקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 45 מ"ל (3 כפות) מים בעת בישול 300 - 450 גר', הוסף 60 מ"ל (4 כפות) לבישול 500 - 750 גר'.
3.	**דג צלוי**	200 - 300 גר' (1 יח') 400 - 500 גר' (2 - 1 יח') 600 - 700 גר' (2 יח')	3 דקות	מרח שמן על עור הדג השלם והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח דג לצד דג, ראש סמוך לזנב, על רשת המתכת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף.
4.	**חלקי עוף**	200 - 300 גר' (1 יח') 400 - 500 גר' (2 יח') 600 - 700 גר' (3 יח')	2 - 3 דקות	מרח על חלקי העוף שמן ותבל אותם בפלפל, מלח ופפריקה. הנח אותם במעגל על הרשת העליונה כשצד העור מופנה כלפי מטה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף.
5.	**בשר בקר/כבש צלוי**	900 - 1000 גר' 1200 - 1300 גר' 1400 - 1500 גר'	10 - 15 דקות	מרח על בשר הבקר/כבש שמן ותבלינים (פלפל בלבד, את המלח יש להוסיף לאחר הצלייה). הנח על הרשת התחתונה כשצד השומן מופנה כלפי מטה. הפוך, עם הישמע הצפצוף. לאחר הצלייה ובמהלך זמן ההשהייה יש לעטוף אותו ברדיד אלומיניום.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 14 8/9/2011 2:32:37 PM

עצירת הבישול

ניתן לעצור את הבישול בכל עת כדי:

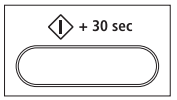
- לבדוק את המזון
- להפוך את המזון או לערבב אותו
- להשאיר אותו לשהות במיקרוגל

לעצירת הבישול...	עליך...
זמנית	פתח את הדלת. **תוצאה :** הבישול נעצר אוטומטית. לחידוש פעולת הבישול, סגור שוב את הדלת ולחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (◇).
סופית	לחץ על לחצן **Stop (עצירה)**. **תוצאה :** הבישול נעצר אוטומטית. אם ברצונך לבטל את הגדרות התוכנית, לחץ שוב על לחצן **Stop (עצירה)**.

קביעת משך זמן הבישול

ניתן להאריך את זמן הבישול על - ידי לחיצות חוזרות על לחצן 30s+ (30+ש'). כל לחיצה תוסיף 30 שניות לתוכנית המקורית.

- ניתן לפתוח את הדלת בכל עת כדי לבדוק את התקדמות הבישול
- הגדל את משך זמן הבישול שנותר



כדי להאריך את זמן הבישול של המזון, לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (◇) פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

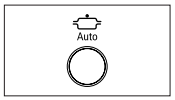
- לדוגמה: להוספת שלוש דקות, לחץ 6 פעמים על לחצן **Start (הפעלה)** (◇).

שימוש בתכונה בישול אוטומטי

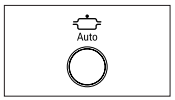
חמש תכונות 'בישול אוטומטי' (Auto) כוללות/מספקות אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.
באפשרותך להתאים את גודל המנה על - ידי סיבוב החוגה.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

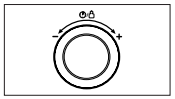
פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.



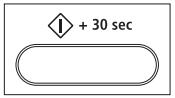
1. לחץ על לחצן **Auto Cook (בישול אוטומטי)** (Auto).



2. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על לחצן **Auto Cook (בישול אוטומטי)** (Auto). עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת תיאור ההגדרות המתוכנתות השונות.



3. בחר את גודל המנה על - ידי סיבוב **החוגה**.



4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (◇).

תוצאה : המזון מתבשל לפי ההגדרה המתוכנתת שנבחרה

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 13 8/9/2011 2:32:37 PM

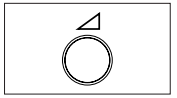
בישול/חימום של מזון מוכן

סעיף זה מסביר כיצד לבשל או לחמם מזון מוכן.

בדוק תמיד את הגדרות תוכנית הבישול לפני השארת המכשיר ללא השגחה.

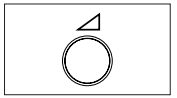
פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת. לעולם אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק.

1. לחץ על לחצן **Microwave (מיקרוגל)** ( ).

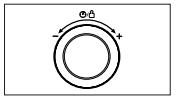


תוצאה : החיווי‌יים הבאים מוצגים:
(מצב מיקרוגל)

2. בחר את דרגת העוצמה המתאימה על - ידי לחיצה על לחצן **Microwave (מיקרוגל)** ( ) שוב עד להצגת הספק היציאה המתאים. עיין בטבלת דרגות העוצמה שלהלן לפרטים נוספים.

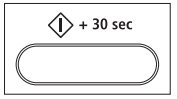


3. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.



תוצאה : זמן הבישול מוצג.

4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** ( ).



תוצאה : התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב. הבישול מתחיל, וכשהוא מסתיים:
- המיקרוגל מצפצף והספרה "0" מהבהבת ארבע פעמים.

לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

אם ברצונך לדעת מהי דרגת העוצמה הנוכחית בחלל המיקרוגל, לחץ פעם אחת על לחצן **Microwave (מיקרוגל)** ( ). אם ברצונך לשנות את דרגת העוצמה באמצע תהליך הבישול, לחץ פעמיים או יותר על לחצן **Microwave (מיקרוגל)** ( ) כדי לבחור את דרגת העוצמה הרצויה.

הפעלה מהירה:

אם ברצונך לחמם תבשיל למשך זמן קצר בעוצמה מרבית (900 ואט), עליך רק ללחוץ על לחצן **Start (הפעלה)** ( ) פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף למשך הבישול. המיקרוגל מתחיל לפעול מייד.

דרגות עוצמה וזמנים משתנים

תכונת כיוון דרגת העוצמה מאפשרת לך להתאים את רמת האנרגיה המתפזרת וכך גם את הזמן הנדרש לבישול או לחימום המזון, בהתאם לסוג ולכמות. ניתן לבחור בין שש דרגות עוצמה שונות.

דרגת עוצמה	אחוז	הספק
גבוהה	100 %	900 ואט
בינונית - גבוהה	67 %	600 ואט
בינונית	50 %	450 ואט
בינונית - נמוכה	33 %	300 ואט
הפשרה	20 %	180 ואט
נמוכה	11 %	100 ואט

זמני הבישול המופיעים במרשמים ובחוברת זו תואמים לדרגת העוצמה הספציפית המצוינת.

אם תבחר באפשרות...	זמן הבישול חייב...
דרגת עוצמה גבוהה יותר	להתקצר
דרגת עוצמה נמוכה יותר	להתארך

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 12 8/9/2011 2:32:37 PM

מה לעשות במקרה של התלבטות או בעיה

תמיד נדרש זמן להכיר את צורת הפעולה של מכשיר חדש. אם נתקלת באחת מהבעיות המופיעות להלן, נסה את הפתרון המוצע. זה עשוי לחסוך לך זמן ואי נוחות עקב פניה מיותרת למרכז שירות.

המצבים הבאים הם תופעות רגילות.

- אדים בחלל הפנימי של המיקרוגל
- זרימת אוויר מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית
- השתקפות אור מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית
- פליטת אדים מאזור הדלת או מפתחי האוורור

המזון לא מתבשל

- האם קבעת את משך הזמן המתאים ולחצת על לחצן **Start (הפעלה)** (◇)?
- האם הדלת סגורה היטב?
- האם יש עומס יתר על המעגל החשמלי שגרם לנתיך להישרף או לממסר הפחת לקפוץ.

המזון מתבשל יותר מדי או פחות מדי

- האם משך הזמן שהוגדר מתאים לסוג המזון שהוכנס למכשיר?
- האם דרגת העוצמה שנבחרה מתאימה?

בתוך המכשיר יש ניצוצות וקולות נפץ

- האם השתמשת בכלי עם עיטורי מתכת?
- האם השארת מזלג או כלי מתכת אחר בתוך המיקרוגל?
- האם יש רדיד אלומיניום הקרוב מדי לדפנות?

יש הפרעות במכשירי רדיו או טלוויזיה עקב פעולת המיקרוגל

- ייתכנו שיבושים קלים בקליטת מכשירי טלוויזיה ורדיו בזמן פעולת המיקרוגל. זהו מצב רגיל.
  - * פתרון: התקן את המיקרוגל הרחק ממכשירי טלוויזיה, רדיו ואנטנות.
- אם זוהתה תקלה במיקרו - מעבד של המיקרוגל, ייתכן שהתצוגה תשתבש.
  - * פתרון: נתק את תקע החשמל וחבר אותו מחדש. כוון מחדש את השעה.

מופיעה ההודעה "E - 24"

- ההודעה "E - 24" מופעלת באופן אוטומטי לפני חימום יתר של תנור המיקרוגל. אם ההודעה "E - 24" מופעלת, לחץ על לחצן **"Stop/Cancel" (עצירה/ביטול)** כדי להפעיל את המצב הראשוני.

אם העצות בסעיף זה לא עזרו לך לפתור את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות של SAMSUNG באזורך.
הכן מראש את הפרטים הבאים;

- מספר הדגם והמספר הסידורי, מודפסים בדרך כלל על גב המיקרוגל
- פרטי האחריות שלך
- תיאור ברור של הבעיה

לאחר מכן פנה לספק המקומי או למרכז שירות לאחר מכירה של SAMSUNG.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 11 8/9/2011 2:32:37 PM

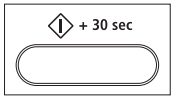
בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל

ההליך הפשוט הבא מאפשר לך לבדוק שהמיקרוגל פועל כהלכה בכל עת. אם יש לך ספק, עיין בסעיף "מה לעשות במקרה של התלבטות או בעיה" בעמוד 11.

יש לחבר את המיקרוגל לשקע חשמל תקין בקיר. יש למקם כהלכה את הצלחת המסתובבת בתוך המיקרוגל. אם משתמשים בדרגת עוצמה שונה מהמרבית (100% - 900 ואט), נדרש זמן רב יותר להרתיח את המים.

פתח את ידית המיקרוגל על - ידי משיכת הידית בצד הימני של הדלת.

הנח כוס מים על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.



לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (◊) וקבע את משך הזמן ל - 4 או 5 דקות, על - ידי לחיצה על לחצן **Start (הפעלה)** (◊) כמספר הפעמים הרצוי.

תוצאה : המיקרוגל מחמם את המים במשך 4 או 5 דקות.
המים אמורים לרתוח.

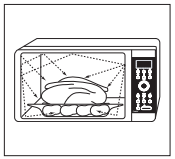
כיצד פועל תנור המיקרוגל

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה; האנרגיה המשתחררת מאפשרת למזון להתבשל או להתחמם מבלי לשנות לא את צורתו ולא את צבעו.

באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות הבאות:

- הפשרה
- חימום מחדש של מזון
- בישול

עיקרון פעולת הבישול



1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מוחזרים על - ידי חלל התהודה ומתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.
2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ - 2.5 ס"מ (1 אינץ'). לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.
3. זמני הבישול משתנים בהתאם למיכל שבו משתמשים ולתכונות המזון:
   - כמות וצפיפות
   - תכולת מים
   - טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך אף לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

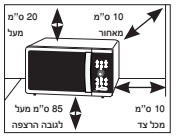
- בישול אחיד של המזון מהשוליים ועד למרכז
- טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 10 8/9/2011 2:32:37 PM

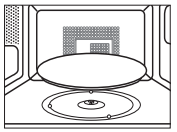
התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה. המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.

1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו - 20 ס"מ מעליו.



2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המכשיר.
הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת.
ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.



3. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו בכבל או במכלול מיוחד הזמין מהיצרן או מסוכן שירות.
למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארק של 230 וולט, 50 הרץ, בעל 3 פינים. אם כבל החשמל של מכשיר זה ניזוק, יש להחליפו בכבל מיוחד.

אל תתקין את תנור המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור. יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

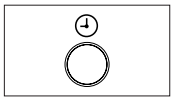
קביעת משך הזמן

תנור המיקרוגל כולל שעון פנימי. כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה, "0:", "88:88" או "12:00" מוצגת אוטומטית. כוון את השעה הנוכחית. ניתן להציג את השעה בתצורה של 24 או 12 שעות. עליך לכוון את השעון:

- בעת התקנת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה
- לאחר הפסקת חשמל

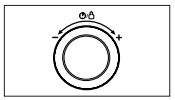
אל תשכח לכוון מחדש את השעון במעבר לשעון קיץ ולשעון חורף.

1. **להצגת השעה בתצורה של**... **לאחר מכן לחץ על הלחצן Clock (שעון)**...

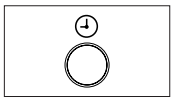


12 שעות — פעם אחת
24 שעות — פעמיים

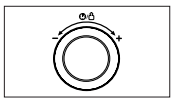
2. סובב את **החוגה** לצורך כיוון השעה.



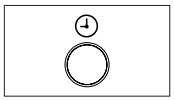
3. לחץ על הלחצן **Clock (שעון)**.



4. סובב את **החוגה** לצורך כיוון הדקות.



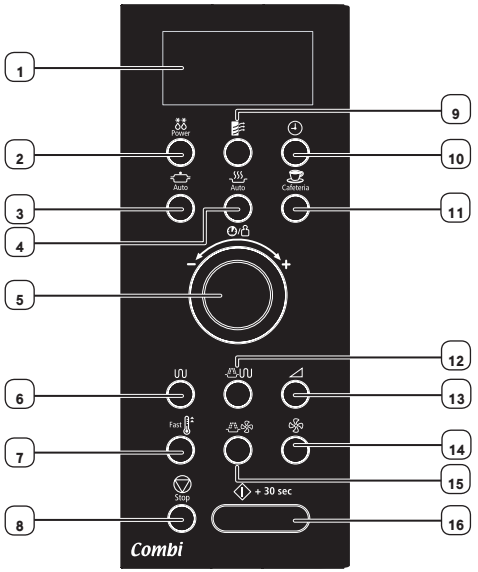
5. לאחר שתסיים לכוון את השעה, לחץ על הלחצן **Clock (שעון)** כדי שהשעון יתחיל לפעול.



<u>תוצאה :</u> השעה מוצגת כל זמן שלא משתמשים בתנור המיקרוגל.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 9 9/28/2011 3:17:11 PM

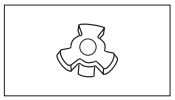
לוח בקרה



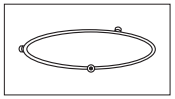
1. תצוגה
2. לחצן מצב הפשרה מהירה
3. לחצן מצב בישול אוטומטי
4. לחצן מצב חימום אוכל מוכן אוטומטי
5. חוגה זמן בישול, משקל וגודל מנה
6. לחצן גריל
7. לחצן בורר חימום מראש מהיר אוטומטי
8. לחצן עצירה/ביטול
9. לחצן הפגת ריחות
10. לחצן כיוון שעון
11. לחצן בישול קפטריה
12. לחצן מיקרוגל וגריל
13. לחצן מיקרוגל
14. לחצן קונווקציה
15. לחצן מיקרוגל וקונווקציה
16. לחצן הפעלה/30+ש'

אביזרים

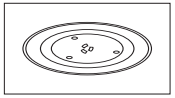
בהתאם לדגם שרכשת, יסופקו לך כמה אביזרים שבהם ניתן להשתמש במגוון דרכים.



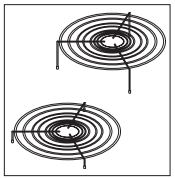
1. **תושבת**, יש להניחה כהלכה על ציר המנוע בבסיס המיקרוגל.
   מטרה : התושבת מחזיקה ומסובבת את הצלחת המסתובבת.



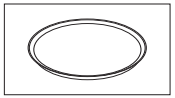
2. **טבעת עם גלגלים**, יש להניחה במרכז המיקרוגל.
   מטרה : הטבעת עם הגלגלים תומכת בצלחת המסתובבת.



3. **צלחת מסתובבת**, יש להניחה על הטבעת עם הגלגלים כשהמרכז מולבש על התושבת.
   מטרה : הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח הבישול העיקרי; ניתן להסירה בקלות לצורך ניקוי.



4. **רשת עליונה, רשת תחתונה**, יש להניח אותן על הצלחת המסתובבת.
   מטרה : ניתן להשתמש ברשתות המתכת לבישול שני תבשילים בו זמנית. ניתן להניח תבשיל קטן על הצלחת המסתובבת ותבשיל נוסף על - גבי הרשת.
   ניתן להשתמש ברשתות המתכת במצבי גריל, קונווקציה ובישול משולב.

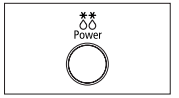


5. **צלחת השחמה**, יש להניחה על הצלחת המסתובבת.(CE1000T בלבד)
   מטרה : צלחת ההשחמה משמשת להשחמה טובה יותר של מזון במצבי בישול משולב במיקרוגל או גריל וכדי לשמור על פריכות הבצק של מאפים ופיצה.

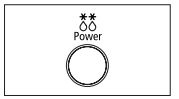
CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 8 8/9/2011 2:32:36 PM

אני רוצה להפשיר מזון.

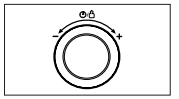
1. הנח את המזון הקפוא במיקרוגל.
   לחץ על הלחצן **Power Defrost (הפשרה מהירה)** (Power).



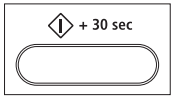
2. בחר את קטגוריית המזון על - ידי לחיצה על לחצן **Power Defrost (הפשרה מהירה)** (Power), עד לבחירת קטגוריית המזון הרצויה.



3. בחר את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.



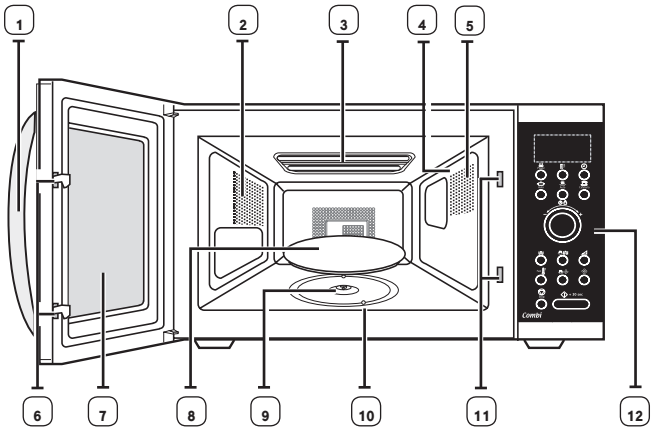
4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (⏀).



תוצאה : ההפשרה מתחילה.

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

המיקרוגל וחלקיו



1. ידית הדלת
2. פתחי אוורור
3. גוף חימום
4. מחזיק לקערת מים
5. פתחי אוורור
6. תפסי הדלת
7. דלת
8. צלחת מסתובבת
9. תושבת
10. טבעת עם גלגלים
11. פתחי נעילת בטיחות
12. לוח בקרה

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 7 8/9/2011 2:32:35 PM

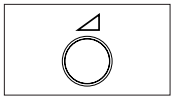
תוכן עניינים

שימוש בחוברת הוראות זו 2
מידע בטיחות חשוב 2
מקרא הסמלים והסימנים 2
אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל 2
הוראות בטיחות חשובות 3
מדריך עיון מהיר 6
המיקרוגל וחלקיו 7
לוח בקרה 8
אביזרים 8
התקנת תנור המיקרוגל 9
קביעת משך הזמן 9
בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל 10
כיצד פועל תנור המיקרוגל 10
מה לעשות במקרה של התלבטות או בעיה 11
בישול/חימום של מזון מוכן 12
דרגות עוצמה וזמנים משתנים 12
עצירת הבישול 13
קביעת משך זמן הבישול 13
שימוש בתכונה בישול אוטומטי 13
הגדרות 'בישול אוטומטי' 14
שימוש בתכונה חימום אוכל מוכן אוטומטי 15
הגדרות 'חימום אוכל מוכן אוטומטי' 15
שימוש בתכונת 'הפשרה מהירה' 16
הגדרות 'הפשרה מהירה' 16
שימוש בתכונת 'קפטריה' 17
שימוש בצלחת ההשחמה (CE1000T) 18
הגדרות קפיטריה 18
הגדרות צלחת ההשחמה (CE1000T) 19
בישול באמצעות קונווקציה 20
גריל 21
בישול רב - שלבי 22
חימום מראש מהיר במיקרוגל 23
בחירת האביזרים 23
שילוב גלי מיקרו וגריל 24
שילוב גלי מיקרו וקונווקציה 24
שימוש בתכונת 'הפגת ריחות' 25
נעילת בטיחות של תנור המיקרוגל 25
כיבוי הצפצוף 25
כלים המתאימים לבישול במיקרוגל 26
מדריך בישול 27
ניקוי תנור המיקרוגל 37
אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל 37
מפרטים טכניים 38

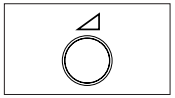
מדריך עיון מהיר

אני רוצה לבשל מזון.

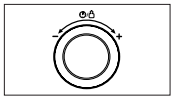
1. הנח את המזון במיקרוגל.
לחץ על הלחצן **Microwave (מיקרוגל)** (⊿).



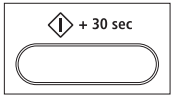
2. לחץ על הלחצן **Microwave (מיקרוגל)** (⊿) עד להצגת דרגת העוצמה המתאימה.



3. בחר את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.



4. לחץ על לחצן **Start (הפעלה)** (⏀).



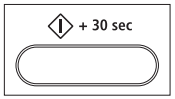
תוצאה : הבישול מתחיל.

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

אני רוצה להוסיף 30 שניות.

השאר את המזון במיקרוגל.

לחץ על לחצן **30s+ (30+ש')** פעם אחת או יותר עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.



CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 6 8/9/2011 2:32:35 PM

זהירות				
השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה. הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק. הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל.	✓		✓	✓
בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.	✓		✓	
אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים.	✓		✓	✓
חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון.	✓		✓	✓
אם הבחנת בעשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן;	✓		✓	✓
יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו;	✓	✓		✓
אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום.	✓	✓		
אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה.		✓	✓	✓
אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת.	✓		✓	
השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות.			✓	
אל תיגע ברכיבים החמים או בדפנות הפנימיים של המיקרוגל עד שהמכשיר יתקרר.			✓	
ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח.			✓	
בזמן פתיחת הדלת עמוד במרחק של כ - 1/2 מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות.			✓	
אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג.	✓			✓
אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.	✓			✓
התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל')	✓		✓	
יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל.	✓	✓	✓	

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 5 8/9/2011 2:32:34 PM

מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על - ידי איש מקצוע מוסמך.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.	✓	✓	✓	
אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ.	✓		✓	✓
אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים כדי למנוע כוויות.	✓		✓	
אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. במקרה של כוויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות: • טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות. • חבוש בתחבושת נקייה ויבשה. • אל תמרח על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו.	✓	✓	✓	✓
במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.	✓		✓	✓
אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות;			✓	
המכשיר אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.	✓	✓	✓	✓
יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.	✓	✓	✓	✓

לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.	✓	✓	✓	✓
יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש. אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
במהלך מצב ניקוי, המשטחים עלולים להתחמם יותר מהרגיל ויש להרחיק ילדים מן המכשיר. (דגם עם פונקציית ניקוי בלבד)		✓	✓	
לפני הניקוי יש לנגב נוזלים שנשפכו, וכלים המצוינים במדריך הניקוי יכולים להישאר במיקרוגל במהלך הניקוי. (דגם עם פונקציית ניקוי בלבד)	✓	✓	✓	✓
יש להקפיד למקם את המכשיר כך שניתן יהיה בקלות לנתקו מהחשמל לאחר ההתקנה. הניתוק יכול להתבצע באמצעות תקע נגיש או באמצעות התקנת מפסק בחיווט הקבוע בהתאם לכללי החיווט. (דגם מובנה בלבד)	✓	✓	✓	✓

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 4 8/9/2011 2:32:30 PM

מוצר זה הוא ציוד ISM מקבוצה 2, Class B. ההגדרה לקבוצה 2 כוללת את כל הציוד תעשייתי, מדעי ורפואי (ISM) שבו אנרגיית גלי רדיו נוצרת במכוון ו/או משמשת בצורת קרינה אלקטרומגנטית לטיפול בחומר, וכן ציוד לעיבוד על ידי פריקה חשמלית (EDM) וציוד לריתוך בקשת חשמלית.
ציוד בדירוג Class B מתאים בהגדרתו לשימוש בסביבה ביתית ובמוסדות הקשורים ישירות לרשת אספקת חשמל במתח נמוך המספקת חשמל ביתי לבנייני מגורים.

הוראות בטיחות חשובות

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

אזהרה				
רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים בתנור המיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
אל תחמם נוזלים ומזון אחר במיכלים אטומים.	✓	✓	✓	✓
למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר.	✓	✓	✓	✓
יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים.	✓	✓	✓	✓
הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.	✓	✓	✓	✓
אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את חוט החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים.	✓	✓	✓	✓
במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל.	✓	✓	✓	✓
אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות.	✓	✓	✓	✓
אל תכבה את המכשיר על - ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל.	✓	✓	✓	✓
אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר.	✓	✓	✓	✓
אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית. (דגם המונח על דלפק בלבד)	✓		✓	✓
אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזין, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר.	✓		✓	✓
חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, בכבל מאריך או בשנאי חשמלי.	✓	✓	✓	
אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל.	✓	✓	✓	
אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.	✓		✓	
אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל.	✓		✓	
אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו.	✓	✓	✓	
אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל.	✓		✓	
יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי	✓	✓	✓	✓
המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים.	✓	✓	✓	✓
אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל.	✓		✓	✓
תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון. (דגם המונח על דלפק בלבד)	✓	✓	✓	✓
אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.	✓	✓	✓	✓

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 3 8/9/2011 2:32:25 PM

שימוש בחוברת הוראות זו

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG. מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על בישול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי בישול מתאימים
- עצות שימושיות לבישול
- עצות לבישול

מידע בטיחות חשוב

הוראות בטיחות חשובות.

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.
- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

מקרא הסמלים והסימנים

אזהרה סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים **לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות**.

זהירות סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום **לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש**.

אזהרה; סכנת שריפה	אזהרה; משטח חם
אזהרה; חשמל	אזהרה; חומר דליק
אל תנסה לבצע.	ציית להוראות בקפידה.
אל תפרק.	נתק את תקע החשמל מהשקע בקיר.
אל תיגע.	ודא שההתקן מוארק למניעת התחשמלות.
פנה למרכז השירות לקבלת עזרה.	הערה
חשוב	

אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל.

אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המכשיר לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאושר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:

(1) לדלת (כיפוף)

(2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)

(3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים

(ד) יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 2 8/9/2011 2:32:14 PM

CE1000T / CE1000

תנור מיקרוגל

הוראות הפעלה ושימוש

מדריך זה מודפס על - גבי 100 % נייר ממוחזר.

דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.
נא רשום את המוצר בכתובת

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CE1000-TS_SLI_DE68-04061A_HB.indd 1 8/9/2011 2:32:12 PM